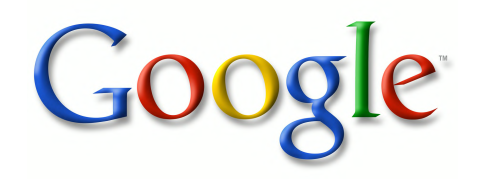
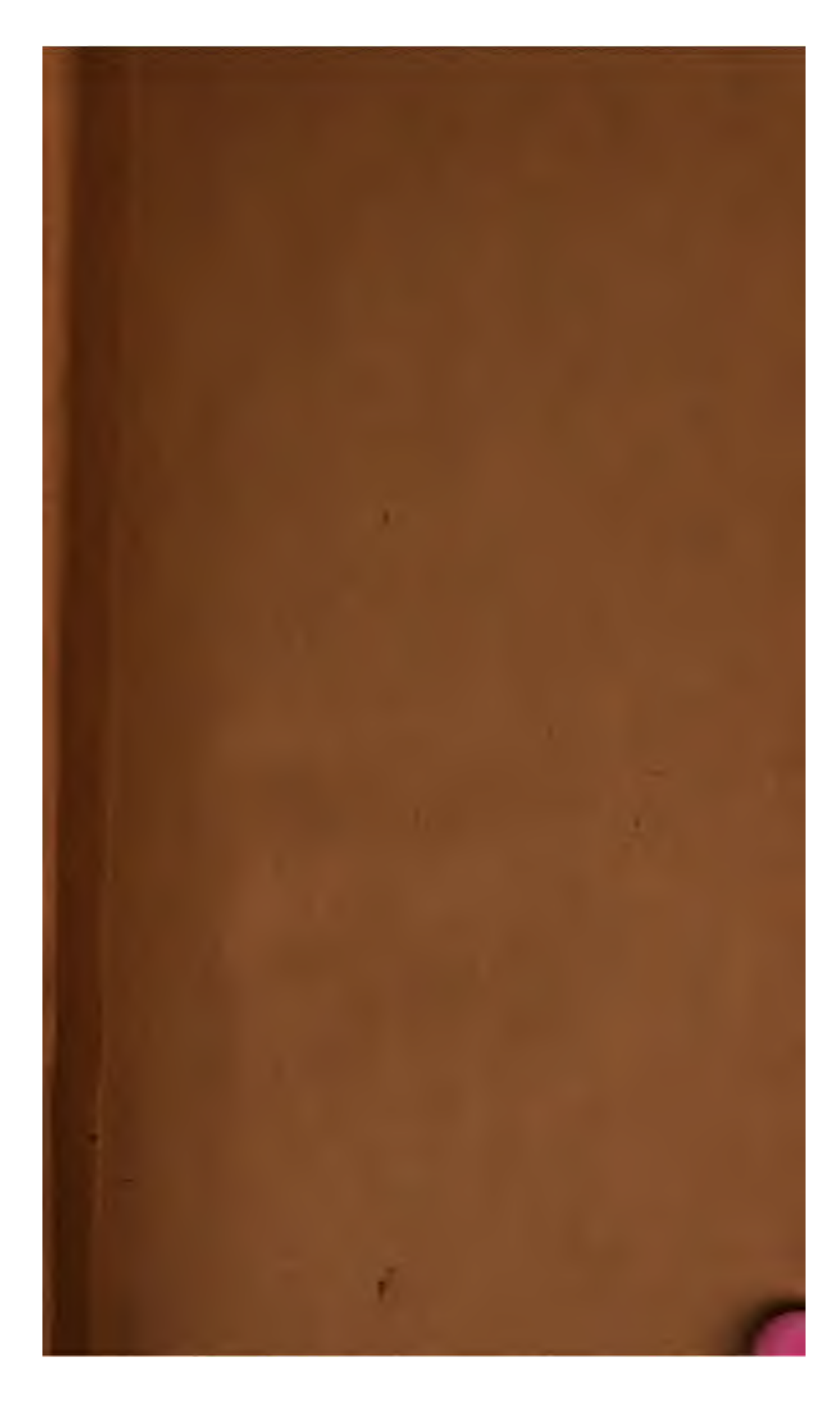



HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED BY
CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892



LE

VERGER CANADIEN

Ou culture raisonnée des fruits qui peuvent réussir dans les vergers et les jardins du Canada.

PAR

L'Abbé L. Provancher, curé de St. Joachim,

MONTMORENCY.

Québec :

Jos. Darveau, Imprimeur,

1862.

LE

VERGER CANADIEN

LE
VERGER CANADIEN

OU

CULTURE RAISONNÉE DES FRUITS QUI PEUVENT RÉUSSIR

DANS

LES VERGERS ET LES JARDINS
DU CANADA.

OUVRAGE ORNÉ DE NOMBREUSES GRAVURES SUR BOIS

PAR

L'Abbé L. Provancher, curé de St. Joachim, Montmorency.



Québec:
JOSEPH DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,
8, *rue Lamontagne, Basse-Ville,*

1862.

July 1912 –
26736

PRÉFACE.

—

Appliqué par goût depuis plusieurs années à la culture des fruits, et convaincu de l'importance de cette culture tant par rapport aux aliments aussi sains que savoureux qu'elle présente que par les énormes profits qu'on peut y réaliser, sans compter les jouissances si variées, si agréables et si pures qu'elle offre naturellement, j'ai cru pouvoir rendre un utile service au public Canadien en lui faisant part de mon expérience à cet égard, comptant qu'il ne manquerait pas de tenter de suite de tirer parti d'une source de revenus si considérable chez bien d'autres peuples, notamment chez nos voisins de l'Union Américaine, et que la richesse de notre sol et la vigueur de végétation qui caractérise notre climat peuvent aussi rendre en ce pays si profitable.

Il ne manque certainement pas de livres français sur un tel sujet, mais je me suis convaincu en en parcourant un grand nombre, que le plus souvent on ne pouvait suivre leurs prescriptions sans s'exposer à un succès rien moins que certain, par ce que les auteurs de ces livres ont traité la matière à un point de vue qui ne peut nous convenir sous le rapport du climat, de la température, des ressources et

des besoins du peuple, et du degré de connaissance que ce peuple possède dans la culture du sol en général.

Je viens donc consigner ici ce qu'une expérience de plusieurs années m'a permis d'ajouter, de retrancher ou de modifier dans les prescriptions données par les plus habiles horticulteurs français, anglais et américains, m'astreignant le plus souvent aux détails des plus simples notions des diverses cultures que j'ai embrassées, parce que c'est un sujet encore tout neuf pour la plupart des Canadiens, et que dans plus d'une campagne encore on peut entendre proclamer cette absurdité; *qu'un arbre une fois planté se suffit à lui-même et n'a plus besoin de soins.* Evitant autant que possible les termes techniques, je crois m'être expliqué de manière à pouvoir être compris non seulement de l'amateur lettré, mais même de tout cultivateur intelligent, ne posséda-t-il qu'une bien faible éducation élémentaire. C'est dans ce but aussi que de nombreuses gravures intercalées dans le texte viendront en éclaircir davantage les définitions; la description d'une opération quelconque a une double chance d'être comprise lorsqu'elle parle aux yeux en même temps qu'aux oreilles. Car non seulement je voudrais que la riche maison de campagne du citadin dans les banlieues de nos villes fut entourée d'un spacieux verger, mais encore que le plus petit propriétaire de nos anciennes paroisses du Fleuve, de même que de nos nouveaux townships, vît aussi dans sa chaumière pendre des fruits à sa fenêtre.

Quand on voit nos cultivateurs dans les rues de nos villes savourer si avidement les fruits de nos marchés qu'ils payent à beaux deniers comptants, on ne peut s'empêcher de se dire tout étonnés : mais pourquoi eux, qui ont du terrain à leur demande n'en cultivent-ils pas des fruits, de manière à pouvoir en vendre au lieu d'en acheter ? . . . . . Et que repondent-ils lorsqu'on leur adresse cette question ? Ah !

chez nous les fruits ne viennent pas, le terrain ne leur est pas favorable; moi, dit celui-ci, je n'ai pas le temps de m'occuper de ces choses-là, il faut avant tout cultiver ma terre; moi, dit cet autre, j'en ai planté vingt fois des arbres et ils n'ont jamais rien donné de bon, etc. Eh! bien, je viens, dans les pages qui suivent, répondre à toutes ces objections.

On se convaincra en les parcourant 1o. qu'on peut avoir des fruits partout, pouvant y disposer le terrain lorsque de lui-même il n'y est pas favorable. 2o. Que ce n'est pas un temps perdu que celui qu'on destine à la culture d'un verger, puisque généralement parlant, cette culture est bien plus renumérative que celle des céréales. 3o. Que pour avoir des fruits, et surtout de bon fruits, il ne suffit pas de planter sans soins des arbres qu'on rencontre sans choix, et de les abandonner ensuite à eux-mêmes, etc.

L'homme par la culture modifie la nature, mais la nature ainsi gênée dans sa marche tend sans cesse à reprendre ses droits qui vont directement à la multiplication des individus et à la reproduction des races, sans aucun égard à la beauté ni à la qualité des fruits. Mais pour avoir de beaux fruits et abondamment, il faut y apporter des soins de culture assidus et suivis, afin de forcer la nature à favoriser dans son action certaines de ses lois qui nous sont particulièrement favorables dans le but qu'on se propose. Si on était partout convaincu que pour avoir de belles pommes, de belles prunes, de belles groseilles &c. il ne faut pas de moindres soins de culture que pour avoir du beau blé d'indé ou de belles patates, on ne verrait pas dans la plupart de nos paroisses tant de fruits qui méritent à peine d'être cueillis.

Mes expériences ont eu lieu sur différents endroits des districts de Québec et des Trois-Rivières, il va sans dire que les règles que je donne ici trouveront une application encore plus facile à Montréal ou dans le Haut-Canada; ce-

pendant comme mon travail a eu pour but particulier le Bas-Canada seulement, j'ai cru devoir me dispenser de mentionner certaines cultures qui pourraient réussir jusqu'à un certain point dans le Haut, mais qui échoueraient infailliblement dans le Bas, comme celles des Abricotiers, des Pêchers &c.

Qu'on me permette de citer ici l'exemple des habitants des Etats qui nous avoisinent pour faire voir jusqu'à quel point la culture des fruits est répandue chez eux, et cependant, chose digne de remarque, l'immense quantité de fruits qu'on récolte là chaque année, ne suffit pas encore aux besoins des populations, puisque ces fruits maintiennent toujours leurs prix sur les marchés. Rochester dans l'Etat de New-York est une petite ville de 30,000 à 35,000 âmes, et elle ne compte pas moins de dix pepinières dans ses environs, formant un ensemble de 1,130 arpents en surperficie uniquement occupées par des plants destinés à la culture. Une de ces pepinières mesure à elle seule 500 acres en superficie, emploie jusqu'à 250 hommes et 20 chevaux, et fait des affaires pour un montant dépassant $10,000 annuellement. Et tout le Bas-Canada, avec une population de 1,000,000 d'habitants, ne compte pas encore une seule pepinière vraiment digne de ce nom. Un Mr. J. Knox, de Pittsburgh, Ohio, cultive un champ de fraises de 50 acres en superficie, qui ne lui donne pas moins de 300 minots par acre, faisant un total de 15,000 minots par récolte, et chose étonnante, une si prodigieuse quantité du même fruit suffirait à peine pour la seule ville de New-York, puisque l'année dernière (1861) une dépêche télégraphique de cette cité voulait s'assurer la récolte totale. Ce Mr. est probablement le plus grand cultivateur de fraises du monde entier.

Est-ce que nous n'aimons pas les fruits autant que les Yankees? Oui sans doute; mais notre négligence et une certaine routine ennemie de tous les nouveaux essais nous

forcent à nous en priver ou à aller les leur demander, aussi passe-t-il chaque année des sommes considérables de l'autre côté de la ligne pour solde des fruits que nous en tirons.

Je veux donc répandre ce goût pour la culture des fruits en faisant voir que malgré les soins que cette culture requiert, elle est encore d'une facile application, très profitable, et à la portée des neuf dixièmes au moins de notre population.

Ce sera aux horticulteurs pratiques qui parcoureront ces lignes, et aux amateurs qui plus tard s'aideront de ses règles, à décider si j'ai rempli la tâche que je me suis imposée, mais les uns et les autres, je crois, reconnaîtront dans tous les cas, que j'ai voulu servir mon pays et me rendre utile à mes concitoyens.

St. Joachim, Montmorency, Août, 1862.

LE VERGER CANADIEN.

Ayant à traiter ici non seulement des arbres de verger proprement dits, mais encore de tous les fruits qui peuvent convenablement trouver place dans l'emplacement d'un verger, je les rangerai dans l'ordre suivant: Pommier, Poirier, Prunier, Cerisier, Groseillier, Gadelier, Framboisier, Ronce, Fraisier.

DU POMMIER.

SES DÉNOMINATIONS—SA PROPAGATION—SA GREFFE—SA TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

Le Pommier, *Malus communis*, Jussieu, *Malus mitis*, Wallich, tire son nom latin du grec *mêlon*, qui désignait le fruit du Pommier. Linnée l'avait confondu dans un même genre avec le Poirier et l'avait nommé *Pyrus Malus*, le rangeant dans la famille des Rosacées, mais après lui Jussieu en a fait un genre séparé, et De Candolle, avec un grand nombre de botanistes modernes, l'ont choisi pour être le type d'une nouvelle famille qu'ils ont démembrée des Rosacées de Jussieu sous le nom de Pomacées.

Le Pommier commun est originaire de l'Europe

et de l'Asie; il a été importé en Amérique. Les *Crab Apples* des Etats-Unis (Pommier à bouquet, *Malus coronaria*, Miller, et Pommier à feuilles étroites, *Malus angustifolia*, Michaux), originaires de la Virginie et de la Caroline, sont assez différents du Pommier commun pour avoir été élevés par les botanistes au rang d'espèces distinctes et nettement caractérisées.

Le Pommier commun est un abre de 20 à 30 pieds de hauteur, à écorce crevassée, rude et blanchâtre, à branches raides, courbées et étalées. Feuilles à bourgeons cotonneux, ovales, aigües, laineuses inférieurement de même que le calice et les pédoncules. Les fleurs en petites ombelles quelquefois corymboïdes sont d'un blanc rose et se montrent en même temps que les feuilles sur des petits rameaux particuliers qu'on nomme *dards;* les pétales sont brièvement onguiculés et les cinq styles sont soudés ensemble à la base; ces dards après leur première production se convertissent d'ordinaire à leur sommet en une espèce de *bourse*, qui en émettant elle-même de nouveaux dards devient ainsi fructifère pendant des années; ces nouveaux dards que portent ainsi les bourses prennent le nom de *lambourdes.* Le fruit du Pommier, à saveur aigre ou douce, varie à l'infini dans la culture, depuis un pouce jusqu'à cinq pouces de diamètre.

Le Pommier a des racines plutôt traçantes que pivotantes, aussi n'exige-t-il pas une terre absolument profonde. Une bonne terre forte, douce, friable, un peu humide, est celle qui lui convient davantage, bien qu'il puisse réussir à peu près dans tous les terrains avec des soins convenables. Un sous-sol de gravier aride ou de glaise pure qui ne serait recouvert que par une couche arable de 7 à 8 pouces, serait presque le seul terrain dans

lequel il ne pourrait réussir, encore pourrait-on dans ce cas défoncer ce sous-sol pour le changer, soit en entier ou seulement à l'emplacement de chaque arbre, par du terrain de bonne qualité. Il va sans dire que dans tous les cas, plus la terre sera ameublie et engraissée, et plus l'arbre croîtra vigoureusement, et plus beaux, et mieux nourris, et plus abondants seront ses fruits.

Le Pommier est un arbre des plus rustiques parmi les arbres fruitiers ; il réussit très loin au Nord. En général partout où mûrit le blé, la pomme peut aussi y mûrir. Et rien ne s'oppose à ce que le district de Québec, et même le bas du Fleuve, comme le Saguenay, la Gaspésie, la Baie des Chaleurs, ne puissent avoir de bonnes pommes, et en grande quantité. D'ailleurs nous en avons la preuve sous les yeux par ces énormes sauvageons que nous voyons partout si robustes et si vigoureux; car partout où l'on récolte de mauvaises pommes on peut en avoir de bonnes, il suffit pour cela de se procurer des plants greffés de bonnes espèces. De plus, des essais tentés à St. Joachim, à l'Ile aux Coudres, à St. Roch des Aulnets, à la Rivière du Loup, etc., ont enlevé tout doute à cet égard.

I. DÉNOMINATIONS DU POMMIER.

Le Pommier eu égard à la taille ou grandeur qu'on veut lui faire prendre dans la culture, se partage en trois dénominations, savoir :

1° *Hautes-tiges* ou *Pleins-vents.* — Ce sont des arbres greffés sur des *égrins* ou sujets provenants de semis des pepins de pommes sûres (pommes à cidre), qui s'élèvent d'ordinaire à 20 ou 25 pieds. Les pepins des bons fruits à couteau, ou pommes

douces, donnent des arbres d'une taille un peu moins élevée (15 à 20 pieds), mais généralement dans la culture aujourd'hui on confond les produits de ces deux provenances sous le nom de *francs*, et on les emploie indistinctement pour sujets de tous les arbres qu'on destine aux vergers.

2o *Doucins* ou *Demi-tiges*.—Ce sont des arbres de deuxième grandeur, ne dépassant pas 10 à 12 pieds, qu'on emploie dans les petits vergers ou les grands jardins. On les obtient par la greffe sur des sujets provenants du Pommier acerbe, *Malus acerba*, Mérat, espèce sauvage, de petite taille, qu'on trouve dans les forêts de l'Europe.

3o *Paradis* ou *nains*.—Ce sont les plus petits du genre, ne dépassant pas 4 à 5 pieds en hauteur. On obtient les sujets pour ceux-ci par le marcottage ou couchage des branches du même pommier sauvage qui fournit les Doucins. Cependant aujourd'hui les Doucins et les Paradis, par une longue répétition de culture différente, en sont venus à former deux espèces distinctes. Une taille plus élevée, des racines plus pivotantes, distinguent particulièrement les Doucins des Paradis. Inutile de faire remarquer qu'on greffe indifféremment la même espèce sur Paradis, sur Doucin ou sur Franc; cependant comme les premiers servent aussi d'ornement dans les jardins, on les greffe de préférence en espèces précoces ou pommes d'été, afin de pouvoir jouir plutôt de l'ornement qu'ils offrent. Ils donnent d'ailleurs les plus beaux et les plus gros fruits. Se mettant à fruit d'ordinaire la 2è ou la 3è année de la greffe, on les utilise encore pour essayer des espèces qu'on a remarqué dans les semis, devoir à certains indices, donner des fruits de bonne qualité. C'est ainsi qu'apparaissent chaque année ces nouvelles variétés qu'annoncent les pépiniéristes.

II. MULTIPLICATION DU POMMIER.

Le Pommier se propage ordinairement par la greffe, car le semis tendant à rapprocher ses produits de l'espèce sauvage primitive, ne reproduit presque jamais des fruits semblables à ceux qui ont donné les graines. De là la nécessité de recourir à la greffe pour avoir la certitude de la qualité que l'on veut reproduire. Cependant il arrive souvent que les pepins de pommes recommandables donnent des fruits de bonne qualité, et c'est uniquement de cette façon qu'on obtient de nouvelles espèces, comme il a été dit plus haut. On choisit dans un semis quelques individus qui par une feuille plus large, une croissance plus développée, une tige forte et dépourvue d'épines, etc., semblent promettre davantage; on les soumet à la greffe, et il arrive souvent qu'on obtient ainsi de nouvelles espèces différant de celles déjà connues, et se recommandant par quelque qualité particulière.

Dans les pépinières on se procure du marc de cidre, ou les résidus qui restent sous la presse dans la fabrication du cidre, on sépare par des lavages les pepins du reste, et on les sème soit en sillons, soit à la volée, dans une bonne terre arable et ameublie (1) Pendant les deux premières années de leur croissance, on ne leur donne pour ainsi dire d'autres soins que les sarclages nécessaires pour ne pas les laisser se perdre dans les herbes. Après leur deuxième année, on les transplante en rangs, après leur avoir raccourci la racine principale et les avoir réduits à une seule tige, si déjà ils avaient émis des branches latérales ; et dès l'année suivante ils sont d'ordi-

(1) Le prix des pepins de pommes varie aux Etats-Unis de $10 à $12 le minot.

naire capable d'être greffés, soit en écusson, soit en fente au collet, ou sur racine. La greffe en écusson est généralement la plus employée, par ce qu'elle est la plus sûre, la plus solide et la plus facile à opérer. Cependant les greffes sur racine ou en fente au collet sont souvent aussi mises en usage, surtout lorsque les sujets sont un peu gros ou qu'on veut avoir des fruits plus tôt, parce que ces greffes sont généralement plus précoces.

C'est par le marcottage ou le couchage des branches qu'on se procure les sujets de Doucins et de Paradis. On donne le nom de *mères* aux pieds qu'on destine ainsi à fournir les marcottes. Après avoir établi ces pieds dans une terre riche et très friable, on les recèpe à 5 ou 6 pouces du sol pour les forcer à émettre des branches aussi rapprochées de terre que possible. On courbe ensuite ces branches dans le sol, les y retenant par une petite fourche et relevant leur extrémité au moyen d'un petit piquet, et d'ordinaire après une seule saison, ces marcottes sont suffisamment enracinées pour pouvoir être *sevrées* ou séparées de la plante mère et mises en rangs dans la pépiuière; et dès l'année suivante elles peuvent recevoir des greffes. Ce procédé en diminuant la vigueur des arbres permet de les retenir dans un état nain ou de plus petite taille.

Les arbres greffés dans la pépinière à leur 3è année, y demeurent encore 3 ou 4 ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis assez de force pour pouvoir être placés à demeure dans le verger; et ce n'est que de ce moment pour ainsi dire que commence leur éducation, car jusque là tous les soins de l'éleveur se sont bornés à entretenir le sol net et friable, et à retrancher les branches superflues et surtout les plus basses, pour lui laisser une tige nue de 2 à 3 pieds; mais, à présent il faut les

soumettre à une taille raisonnée et suivie, si on veut avoir de beaux arbres, de bons fruits, de bonne heure et pour longtemps. Mais avant d'entrer dans les détails de cette taille, il convient de traiter particulièrement de la greffe et des différentes manières de l'opérer.

III. DE LA GREFFE EN GÉNÉRAL.

On entend par greffer, certains moyens de reproduire des plantes, mais non de les multiplier, car quel que soit la greffe que vous mettiez en usage il vous faudra toujours autant de sujets différents que vous voudrez reproduire de fois l'espèce désirée: c'est-à-dire que si ayant dans votre jardin un Pommier de Fameuse vous voulez en tirer 50 autres, ce seul arbre vous suffira pour cette fin, mais il vous faudra de toute nécessité 50 autres individus quelconques pour recevoir vos greffes. Cette opération consiste donc à prendre sur un arbre que vous voulez reproduire un rameau, ou seulement un œil, pour l'insérer sur un autre individu de telle manière qu'il puisse vivre de la sève de ce dernier, et ne plus former avec lui qu'un seul et même individu. L'œil ou le rameau qu'on veut ainsi reproduire se nomme *greffe*, et l'individu sur lequel on veut les appliquer se nomme *sujet.* Ainsi les figures 2, 6 et 9, sont des greffes, et les fig. 1, 3, 4, 5, 7, 8 et 11, sont des sujets.

Certaines conditions sont indispensables pour assurer la reprise d'une greffe: 1o. L'absence de l'eau; 2o. Le contact immédiat de la greffe sur le sujet; 3o. Une certaine analogie entre les deux individus qui doivent être de la même Espèce,

du même Genre, ou du moins de la même Famille.

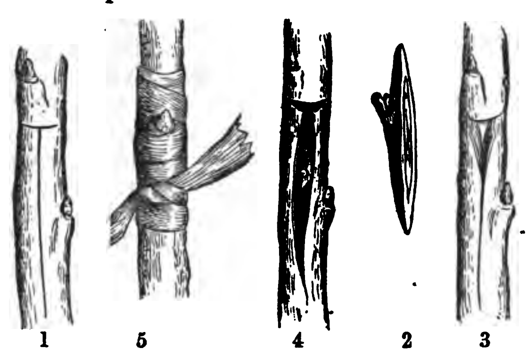
Mais la greffe n'est-elle qu'un simple moyen de propagation, et n'exerce-t-elle aucune action sur les fruits qu'elle porte? On s'accorde généralement aujourd'hui à reconnaître que la greffe forme un espèce de réseau qui ralentit les sucs de l'arbre dans leur cours, qui les élabore davantage et semble ne retenir que les plus purs pour les fleurs et les fruits, en mettant obstacle à une surabondance qui se porterait davantage sur le bois de la plante; aussi les arbres greffés sont d'ordinaire moins robustes que les sauvageons et portent des fruits plus gros et plus savoureux. Il a été constaté aussi qu'en greffant un sauvageon plusieurs fois sur lui-même, on parvenait à en avoir des fruits plus gros et de meilleure qualité.

Il y a plusieurs manières d'opérer la greffe, je ne mentionnerai ici que les trois suivantes, savoir: la greffe en écusson, la greffe en fente et la greffe sur racine, parce que ce sont les plus usitées, les plus faciles à opérer et celles dont la réussite est la plus certaine. D'ailleurs la plupart des autres greffes peuvent se rapporter à ces trois principales, et sont plus propres à servir le goût d'expérimentateurs habiles et exercés qu'à entrer dans les vues de jardiniers à temps mesuré ou d'amateurs inexpérimentés.

1° GREFFE EN ÉCUSSON.

On appelle *écussonner* l'opération qui consiste à enlever à un rameau une petite portion d'écorce munie d'un bon œil (fig. 2), pour l'insérér sous l'écorce d'un sujet incisée en forme de T (fig. 1). Cette portion d'écorce ainsi enlevée a ordinairement la forme des écus des anciens chevaliers, de

là son nom d'écusson. Cette greffe se pratique à deux époques différentes : au printemps, et alors on l'appelle écusson *à œil poussant*, parce qu'en effet cet œil pousse de suite ; et au moment de la seconde sève, c'est-à-dire depuis la fin de Juillet jusque vers le commencement de Septembre, et alors c'est écusson *à œil dormant*, parce qu'en effet cet œil ne se développera qu'au printemps suivant. Cette dernière est la plus usitée et aussi la plus avantageuse, parce que si l'opération n'a pas réussi il y a lieu de reprise, mais dans la greffe à œil poussant comme on a amputé de suite le sujet au dessus de la greffe, si l'opération n'a pas réussi le sujet est perdu. On opère l'une et l'autre sur des sujets de $\frac{1}{2}$ pouce à $\frac{3}{4}$ de pouce de diamêtre, et à 2 ou 3 pouces seulement du sol ; on greffe cependant plus haut quand on veut avoir des arbres de plus forte taille. Voici la manière d'opérer.



1 5 4 2 3

Lorsque vers la fin de Juillet ou au commencement d'Août vous voyez sur les arbres que vous voulez reproduire que les pousses de la saison sont munies d'un œil terminal, que les autres yeux sont bien formés, et que la pousse elle-même a de la consistance, vous l'enlevez pour y prendre

vos écussons. Vous retranchez d'abord le limbe des feuilles, puis enfonçant votre canif dans l'écorce au dessus d'un œil, vous l'amenez en descendant, de manière à passer autant que possible entre le bois et l'écorce, jusqu'à environ ¼ de pouce au dessous de l'œil, de manière que votre écusson puisse avoir ¾ ou 1 pouce de longueur environ. Si n'ayant point enlevé de bois, votre écusson ne présente aucun vide en dessous et que vous y distinguez deux petits points verdâtres (fig. 2), qui sont les racines de la feuille de l'année et de l'œil qui se développera l'année suivante, votre écusson est excellent et doit être placé de suite. Mais si vous avez trop entré dans le bois, il faut alors l'enlever, prenant bien garde à ne pas arracher la racine de votre œil, car alors votre écusson ne vaudrait rien. Choisissant alors sur votre sujet une place où l'écorce est bien lisse et nette, vous y pratiquez de la pointe de votre canif une incision longitudinale, puis une autre transversale de manière à présenter la forme d'un T (fig. 1), puis écartant les bords de l'écorce avec la lame de votre canif (fig. 3), vous y enfoncez votre écusson que vous tenez par le pétiole (queue de la feuille), ayant soin qu'il s'applique exactement sur le bois du sujet (fig. 4); vous ramenez ensuite les bords de l'écorce par dessus votre écusson, puis vous assujetissez le tout au moyen d'une attache en fil de grosse laine, et l'opération est terminée, (fig. 5).

Si votre écusson trop long se trouvait à dépasser l'incision transversale, vous le raccourciriez alors avec la lame de votre canif sans le relever. Une dizaine de jours après l'opération vous enlevez vos attaches pour vous assurer de la réussite, et vous pouvez recommencer l'opération sur tous les sujets où l'écusson n'aurait pas pris; pourvu

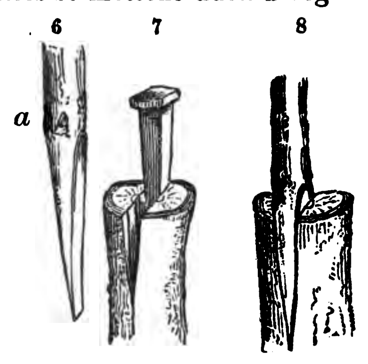
toujours que l'écorce tant de la greffe que du sujet puisse se séparer facilement de l'aubier, car pour peu qu'elle y adhère l'opération ne peut réussir. Rien n'empêche de placer plusieurs espèces différentes sur le même sujet, mais il faut avoir soin qu'elles soient de force à peu près égale, et surtout qu'elles soient susceptibles d'entrer en végétation à peu près au même temps, car autrement ne pouvant prospérer également, l'une l'emporterait bientôt sur l'autre, et la ferait bien vite périr. Un bon greffeur place de 100 à 150 écussons par heure.

Au printemps suivant, vous débarassez vos greffes des attaches en laines qui les retenaient, si la chose n'a pas été faite à l'automne, vous amputez vos sujets à ½ pouce environ au dessus de la greffe, et vous ne tardez pas à voir votre œil donner signes de vie. Quelques auteurs conseillent de ne couper le sujet qu'à 1 ou 2 pouces de la greffe, de crainte que le voisinage de l'amputation ne la fasse sécher ; mais comme alors il faut plus tard couper avec difficulté le chicot qui en résulte, il vaut bien mieux couper de suite le sujet à ½ ou ¼ de pouce seulement de la greffe, et il n'y a rien à craindre de voir périr celle-ci par le dessechement des parties voisines de l'amputation, si on a soin surtout d'appliquer sur la plaie de l'amputation une pincée de glaise ou de terre forte, c'est du moins la pratique que j'ai toujours suivie et qui ne m'a jamais fait défaut.

2° GREFFE EN FENTE.

Cette greffe se pratique au printemps sur des sujets de un pouce et plus de diamètre qu'on ampute près du sol, ou sur des branches vigoureuses qu'on étête à cette fin. Les greffes dans ce

cas doivent avoir été choisies et préparées d'avance dès l'automne précédente, ou du moins assez de bonne heure au printemps pour qu'elles ne soient pas entrées en végétation, car un principe essentiel pour la réussite de cette greffe, c'est *que le sujet soit en pleine végétation et que la greffe soit prête à le devenir.* Vous choisissez donc en Novembre ou Mars des pousses bien aoûtées (mûries) que vous fichez en terre dans une cave ou que vous renfermez dans une boîte remplie de sable humide pour les conserver sans qu'elles se dessèchent et sans qu'elles se mettent aussi à végéter.



Aussitôt que la sève est en mouvement au printemps vous amputez votre sujet à 3 ou 4 pouces du sol (fig. 7 et 8), puis au moyen de la lame de votre couteau et d'un maillet, vous pratiquez une fente verticale sur ce tronçon en passant par le cœur, de manière à ce que les côtés de la fente soient en ligne droite et bien unis; remplaçant alors la lame de votre couteau par un coin pour tenir les parties fendues entrebaillées, (fig. 7), vous coupez une de vos greffe de 2 ou 3 pouces de long, de manière à lui conserver 2 ou 3 bons yeux, vous la tranchez en biseau à sa partie inférieure (fig. 6), et vous l'enfoncez dans la fente de votre

sujet, de manière à ce que la partie intérieure de l'écorce de votre sujet corresponde exactement avec la même partie de votre greffe (fig. 8), car c'est à cette exacte correspondance que tient toute la réussite de la greffe. Vous avez grand soin en travaillant votre greffe ou en la plaçant sur votre sujet de n'en pas soulever ni froisser l'écorce dans la partie taillée en biseau. On comprend aisément que l'écorce de la greffe étant plus mince que celle du sujet, ces parties ne devront pas se correspondre à l'extérieur, mais l'essentiel est que le cambium ou ce lit de sève qui sépare l'écorce du bois soit exactement en contact dans la greffe et le sujet. Votre greffe ainsi placée, vous recouvrez toute la plaie faite par l'amputation de cire à greffer (page 22) et vous assujetissez votre greffe au moyen de lanières de coton ou de gros papier cirées, de manière à ce que l'air n'y puisse pénétrer. On pratique aussi souvent une entaille sur le sujet, avant d'y placer la greffe et du côté qui lui est opposé afin de forcer la sève à se porter davantage de son côté.

On utilise quelquefois l'œil terminal de la pousse pour cette greffe, cependant le plus souvent on le met de côté par ce qu'il n'est pas assez aoûté. On conserve ordinairement 3 yeux à chaque greffe; on a soin qu'il y en ait un tout près du biseau enfoncé dans le sujet (*a*, fig. 6), et un autre à l'extrémité pour continuer la pousse. Lorsque les yeux ont pris quelque développement on pinceles 2 plus faibles, et on ne conserve que le plus vigoureux pour former la tige.

On pratique souvent la greffe en fente sur des sujets qui n'ayant pas réussi à l'écusson sont devenus un peu forts, ou encore pour les Pommiers nains afin d'avoir des arbres qui se mettent plus tôt à fruit, car la tête de l'arbre avec cette greffe

se forme ordinairement plus vite. Bien que cette greffe soit plus compliquée et plus difficile à opérer que celle en écusson, il est cependaut des personnes qui la préfèrent et qui manquent rarement leur coup en l'employant. Quand on l'applique sur des branches, la réussite est un peu plus douteuse, par ce que ces branches ont moins de sève et que leur élévation expose la greffe à se dessécher par l'évaporation.

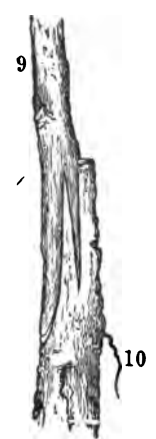
Cire à greffer.—On fait une excellente cire à greffer avec le mélange qui suit : 3 parties de résine, 3 parties de cire et 2 parties de suif ; en mettant plus de résine et moins de cire la composition coûterait moins cher mais serait plus susceptible de s'attacher aux doigts lorsqu'on l'emploierait. Vous faites fondre le tout sur le feu, et lorsque le mélange est ainsi liquide vous y plongez des bandes de coton ou de gros papier qui vous serviront pour les attaches mentionnées plus haut. Au moment d'employer la cire on peut se servir d'un réchaud pour l'amollir mais quand elle est bien proportionnée, il suffit seulement de la manipuler pour l'amollir au point de pouvoir l'employer.

3° GREFFE SUR RACINE.

Certains jardiniers ont donné à cette greffe le nom de *greffe sur les genoux*, c'est qu'en effet pour celle-ci l'opérateur au lieu d'être agenouillé sur le sol et courbé péniblement vers la terre, est assis commodément dans son fauteuil, range et prend sur sa table sans bouger, et greffe et sujet, et cire et outils. Elle se pratique donc au coin du feu, en aucun temps de l'hiver, pourvu qu'on ait eu soin de choisir ses greffes comme pour la précédente, et d'arracher les racines avant les

gelées. Les racines ainsi arrachées, sont plantées dans une cave ou couchées dans une boîte, entremêlées de sable humide, pour pouvoir s'en servir au besoin. On se sert d'ordinaire de racines d'un an ou de deux ans, parce qu'on n'utilise que le pivot principal, les ramifications latérales devant toujours être rejetées.





L'opérateur commence d'abord par couper ses greffes de 2 à 3 pouces de longueur, les taillant en biseau ou plutôt en sifflet par le bas, et observant pour les yeux les mêmes précautions que pour la précédente. Il pratique de plus un cran au milieu de son biseau de manière que la greffe puisse s'assujetir plus solidement sur le sujet qui sera taillé de la même manière (fig. 10 et 9). Trois coups de canif suffisent à un homme exercé pour préparer ainsi chaque greffe. Pratiquant ensuite une entaille semblable dans le haut de sa racine (fig. 11), il y place sa greffe de manière à ce que les écorces se correspondent exactement d'un côté ; car le sujet étant d'ordinaire plus fort que la greffe, doit nécessairement déborder de l'autre

côté ; il recouvre la plaie de cire et de bandages cirés comme dans la précédente, puis à environ 3 pouces plus bas, il ampute sa racine par une coupe oblique qui formera un biseau sur le tronçon suivant, il pratique sur ce biseau un nouveau cran pour y asseoir une greffe, et ainsi de suite, tant que sa racine conserve à peu près la grosseur d'un tuyau de plume. Le travail terminé il place ses greffes dans une boîte en les mettant par lits entremêlés de sable légèrement humide, mais de manière toutefois à laisser à l'air l'extrémité des greffes, puis plaçant le tout dans une cave à l'abri de la gelée, il attend ainsi le printemps pour les mettre en pleine terre.

Aussitôt donc que la terre est suffisamment réchauffée et séchée au printemps, il plante ses greffes en lignes dans une bonne terre meuble, ayant soin de ne leur laisser dépasser la surface que d'un demi pouce environ et pressant fortement la terre au pied de chacune pour qu'elle ne se dessèche pas par l'exposition à l'air. Dans les pépinières où cette greffe est mise en usage, un opérateur habile assisté d'un aide pour appliquer la cire et les bandages, en exécute jusqu'à 3,000 dans une seule journée. C'est particulièrement avec le Pommier que cette greffe est mise en usage.

IV. TAILLE DU POMMIER.

La taille est une opération par laquelle on retranche plus ou moins sur les différentes ramifications d'un arbre, de manière à l'amener à la forme qu'on veut lui faire prendre, tout en conservant l'équilibre entre ses différentes parties par une direction judicieuse et raisonnée du flot de la sève.

Mais cette opération est-elle toujours nécessaire? Ne peut-on pas, une fois les arbres tirés de la pépinière et mis en place, les abandonner à eux-mêmes? Je réponds sans hésiter que pour avoir des arbres sains, forts et vigoureux, qui puissent donner des fruits bien nourris et abondamment, la taille est indispensable. Il y a en Canada deux préjugés trop généralement répandus au sujet de la taille. Le premier est qu'on s'imagine que cette opération est difficile et requiert l'habilité d'une personne qui en a fait une étude spéciale, et le second consiste en ce que comparant un arbre à un animal, et le retranchement d'une branche ou d'un rameau à l'amputation d'une jambe ou d'un pied dans un quadrupède, on ne voit d'à propos que de retrancher les parties mortes ou malades, et qu'on ne peut concevoir que la suppression de parties saines ne puisse se faire sans nuire considérablement à l'individu. Mais on ne considère pas que le végétal n'a pas comme l'animal un nombre déterminé d'organes, que dans ce dernier une fois un membre parti il l'est pour toujours, et ne peut plus se remplacer; tandis que dans le premier on peut pour ainsi dire faire surgir des membres à volonté, et de même en retrancher sans nuire aucunement à l'individu, bien plus, employer même ces retranchements pour l'aider et le fortifier dans sa croissance.

Il est dans la vie du végétal un principe physiologique connu de tout le monde mais qu'on oublie trop facilement dans la pratique, c'est celui-ci: l'arbre puise dans le sol par ses racines les sucs nourriciers nécessaires à l'entretien de sa vie, pour les distribuer dans toutes ses parties aériennes au moyen de ses vaisseaux ou canaux intérieurs, et il en puise d'autant plus de ces sucs que ses racines sont plus nombreuses et plus

développées. Si donc vous permettez à une plante de retenir toutes ses racines et vous lui retranchez une partie de ses branches, la quantité de nourriture recueillie étant alors la même, mais les vaisseaux destinés à la recevoir étant moins nombreux, ces vaisseaux devront en retenir une plus grande quantité et par conséquent en profiter davantage. De là on peut dire en thèse générale que plus vous retrancherez sur les branches d'un arbre, plus vous racourcirez ses rameaux, etc., les racines restant les mêmes, et plus abondante sera la sève dans les parties restantes, et par conséquent plus sera vigoureuse la végétation de tout l'individu. Il en est du tailleur d'arbre comme de l'éleveur d'animaux. Si ce dernier s'aperçoit qu'il n'a pas une quantité de nourriture suffisante pour entretenir son troupeau, il en sacrifie une partie pour ne pas le voir périr en entier, et voilà précisément la conduite de l'arboriculteur intelligent, il veille à ce qu'il y ait moins de canaux pour l'écoulement des sucs nourriciers, mais à ce que ces canaux en soient abondamment pourvus.

Mais pourquoi, direz-vous, tailler, retrancher à un arbre, n'est-ce pas agir contre les lois ordinaires de la nature ? tous les arbres ne poussent-ils pas bien d'eux-mêmes à l'état naturel ? C'est vrai, vous répondrai-je : mais observez que les arbres fruitiers ne sont plus à leur état naturel. Dieu nous a permis sans doute de tirer d'eux des fruits délicieux et très-avantageux dans l'économie de notre vie actuelle, mais il a voulu que ce ne fût que par des soins et une culture qui ne nous permettent pas d'oublier que la terre ne put produire qu'arrosée par la sueur de notre front, et que les ronces et les épines se trouvent partout sous nos pas. Aussi cherchez dans les forêts des pommes, des prunes, des cerises telles que celles

que nous avons dans nos jardins, vous n'en trouverez nulle part. Malheureusement on ne voit que trop souvent en ce pays la preuve que nos bons fruits sont le produit de la nature, par ces énormes sauvageons qu'on rencontre partout chargés de fruits à peine mangeables. Remarquons encore que les Pommiers, Pruniers, Cerisiers, Groseilliers, etc. de nos jardins n'étant pas des arbres indigènes, ni même de notre climat, requièrent par cela même des soins d'une culture particulière.

J'en viens maintenant au préjugé de croire qu'il faudrait faire une étude spéciale de la chose pour pouvoir tailler convenablement un arbre. S'il s'agissait de ces palmettes régulières, de ces cordons obliques ou en spirales, comme on en voit surtout à Montreuil et dans les autres environs de Paris, j'avoue qu'alors il faudrait de l'étude ou du moins de l'habileté exercée par une longue pratique ; mais pour faire simplement un bel arbre dans un verger, ou une pyramide dans un jardin, certainement il n'y a personne qui ne puisse y réussir, s'il veut tant soit peu réfléchir sur ce que je vais détailler ici.

Si je prenais le premier cultivateur venu, et si je le mettais en face d'un arbre nouvellement tiré d'une pépinière et planté à demeure et que je lui disse : mon ami, il faut que vous tailliez cet arbre ; prenez vous-y de telle façon que vous voudrez, agissez comme bon vous semblera, je sais que cet arbre doit être taillé, il faut de toute nécessité que vous lui retranchiez quelque chose. Eh ! bien, je vous le demande, croyez-vous que cet homme irait de suite couper les plus belles branches, celles qui sont les plus nécessaires ? de même croyez-vous qu'il commencerait par racourcir les rameaux les plus courts ? Il ferait tout le

contraire, n'est-ce pas ? Et bien, chaque printemps en face de chacun de vos jeunes arbres, mettez-vous à la place de cet homme, et dites-vous à vous-même : tous les rameaux ont besoin d'être racourcis, et peut-être que plusieurs branches même demandent à être enlevées, donc à l'œuvre. Voici d'abord une branche à 2 pieds du sol, elle est trop basse ; un arbre dans un verger doit avoir au moins 3 à 4 pieds de tige nue, donc je l'enlève. Voici 5, 6 branches qui partagent la tête de mon arbre ; c'est trop, 3 ou 4 ramifications principales sont plus que suffisantes, je retranche donc celle-ci qui se répand sur sa voisine, cette autre qui incline déjà vers le sol, cette autre qui est trop faible, cette......

Maintenant il faut racourcir les pousses de l'année précédente, mais pourquoi ? Le voici : la sève tend toujours d'elle-même à suivre une voie droite et à se porter aux extrémités plutôt que de se diriger vers l'écorce et sur les yeux du bas des branches ; si donc vous laissez aux rameaux toute leur longueur, ils pousseront encore davantage cette année, ils deviendront effilés, grêles, à peu près nus vers le bas, plusieurs d'entre eux se difformeront ou périront peut-être par ce qu'ils ne se seront pas assez aoûtés et n'auront pas pris assez de corps ; mais si vous les racourcissez de la moitié ou des deux tiers, la sève forcée alors de refluer vers le bas, agira sur les yeux inférieurs qui se développeront en dards pour porter bientôt du fruit ; prenant aussi plus de corps ils seront plus capables de résister aux variations atmosphériques et autres accidents auxquels ils pourraient être exposés, enfin ils formeront une charpente solide, forte, pour toute la durée de la vie de l'arbre. Vous rabattez donc toutes ces nouvelles pousses à 4, 5, 6 ou 8 yeux suivant le besoin de chacune pour ne pas

difformer l'arbre, et suivant aussi leur vigueur respective. Si quelques unes de ces pousses se sont emportées de manière à dépasser la tige principale, vous les rabattez davantage pour rétablir l'ordre et empêcher que la sève ne se porte pas exclusivement sur quelque point au détriment du reste, et c'est à quoi vous veillez encore par les *pincements* pendant le temps de la végétation. Vous coupez toutes les branches aussi près de la tige que possible, et vous amputez les pousses légèrement en biseau près d'un œil destiné à continuer le rameau, ayant soin de vous servir toujours d'outils bien tranchants, afin que les plaies se cicatrisent plus vite. Les jardiniers soigneux ne manquent jamais même, lorsqu'ils enlèvent des branches un peu fortes, de couvrir les plaies avec de la cire à greffer ou du moins de la glaise, afin de favoriser ainsi la cicatrisation. Quand un arbre est vigoureux, et que l'opération a été bien faite, on a peine souvent à l'automne à reconnaître sur les rameaux les cicatrices de la taille de l'année précédente.

Il arrive souvent que des rameaux adventifs surgissent tout à coup sur certaines parties de la tige ou des branches qui inclinent vers une position horizontale, et prennent dès le commencement un développement extraordinaire, c'est ce qu'on appelle *gourmands* ou *branches gourmandes.* Il faut les supprimer dès leur apparition, parce que, s'appropriant la plus grande partie des sucs nourriciers, ils ne tarderaient pas à empêcher les autres parties de végéter, et nuiraient considérablement à la santé de l'arbre. Il n'arrive que rarement qu'on puisse utiliser un gourmand en le faisant servir de branche de remplacement pour remplir quelque vide.

J'ai nommé plus haut le *pincement.* Cette opération n'est pas moins essentielle souvent que

la taille elle-même. On appelle pincement l'action d'arrêter une pousse dans sa végétation par l'enlèvement de son sommet. Cette amputation se fait d'ordinaire avec les ongles ; de là son nom. Le pincement a pour but de promouvoir une circulation uniforme de la sève, de régulariser la croissance de l'arbre dans toutes ses parties, de manière à ne pas le laisser faire des pousses inutiles que le canif devrait retrancher plus tard, et aussi de provoquer la mise à fruit. Ainsi on pince une pousse qui voudrait s'emporter et dévancer ses supérieures, ou qui s'allongeant trop grêle, ne nourirait pas assez ses yeux ; de même, celles qui retarderaient à se mettre à fruit lorsque le temps en serait venu, afin qu'en concentrant la sève dans le bas des rameaux elle se porte davantage sur les yeux et procure du bois plus fort et mieux aoûté, etc.

Telle est cette opération de la taille à laquelle il faut soumettre tous les arbres pendant les premières années de leur croissance, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'étant en rapport, nous reconnaissons qu'elle n'est plus nécessaire. La taille constitue presqu'à elle seule ce qu'on est convenu d'appeler l'éducation des arbres. On taille d'ordinaire au printemps, par ce qu'on peut mieux juger alors du tort qu'ont pu subir les arbres par les gelées de l'hiver. Un arbre qu'on abandonne à lui-même au sortir de la pépinière, émettra souvent des drageons de sa racine qui l'épuiseront, poussera des branches trop basses qui ne se soutiendront pas, émettra une multitude de pousses effilées, grêles, dont la moitié périront chaque année ; les froids de l'hiver faisant aussi souvent périr les extrémités des nouvelles pousses, celles-ci reprendront leur croissance par des yeux plus bas placés, mais en laissant un chicot sec plus ou moins long, de sorte que la tête de l'arbre

présentera l'apparence d'un buisson touffu ou l'air aura peine à pénétrer ; les fruits se montreront plus tard, peu abondants et mal nourris, parce que la sève se perdra dans des rameaux faibles, trop nombreux ou malades. La figure 12 vous offre une image fidèle d'arbres négligés, leurs nombreux chicots, leurs têtes irrégulières et incomplètes, leur forme tortueuse et rabougrie indiquent assez que les fruits doivent s'y trouver toujours fort rares et de mauvaise qualité.



12

Tandis que la forme gracieuse et élégante de la figure 13 annonce la vigueur, la santé, et par suite l'abondance et la bonne venue de ses fruits.

Mais pour mieux faire comprendre la nécessité de la taille et des pincements, et leur pratique judicieuse, nous allons prendre un arbre à sa greffe et le suivre pendant 4 ans, en le dirigeant de manière à lui faire prendre la forme pyramidale.

Prenons un pommier greffé sur Doucin, car le Doucin se prête d'ordinaire plus facilement à la



13

forme pyramidale. Après la première année de croissance de la greffe, il ne présentera qu'une seule pousse de 2 à 3 pieds, sans aucune ramification latérale, ou seulement 2 ou 3 au sommet, comme le montre la figure 14.

Au mois d'Avril ou de Mai, vous rabattez cette tige à 10 ou 12 pouces du sol, la coupant par les lignes transversales B ou C, vous ne lui laissez que 4 ou 5 yeux au sommet et vous enlevez tous les autres; la ligne transversale en A marque l'endroit où devrait se faire l'amputation, à 2 ou 3 pieds du sol, si l'on avait intention de former un plein-vent, et celle en D, à 5 ou 6 pouces de la greffe, la place de la même amputation pour former un nain. Vers le mois de Juin vous pincerez les pousses latérales supérieures afin de faire refluer la sève sur les inférieures qui doivent former la base de votre pyramide. Votre arbre ainsi soigné devra à l'automne, avec une tige déjà robuste, offrir l'apparence de la figure 15.

2e année.—Vous choisissezles 4 ou 5 branches in-

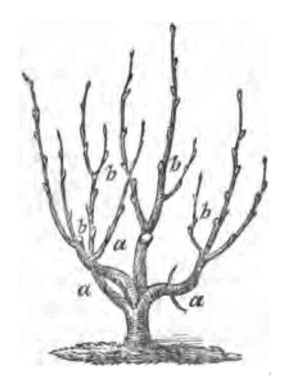
férieures pour former la base de votre pyramide, vous rabattez les 2 plus basses à 5 ou 6 yeux, et les 2 ou 3 autres à 3 ou 4 yeux seulement, de même vous rapprochez la tige principale à 4 ou 5 yeux de la taille de l'année précédente, comme l'indiquent les lignes transversales dans la fig. 15, de telle sorte que votre arbre présente déjà la forme pyramidale.



14 15

3*e année.*—Votre arbre à la fin de cette saison, outre qu'il aura donné 4 ou 5 branches nouvelles, aura allongé chacune des anciennes de même que sa tige principale, comme le représente la fig. 16; les lettres *a* indiquant la taille de la 2e année, et celles *b* celle du dernier printemps. Suivant toujours la même méthode, vous raccourcissez toutes les nouvelles pousses de manière à conserver toujours la forme en vue. Dès cette année

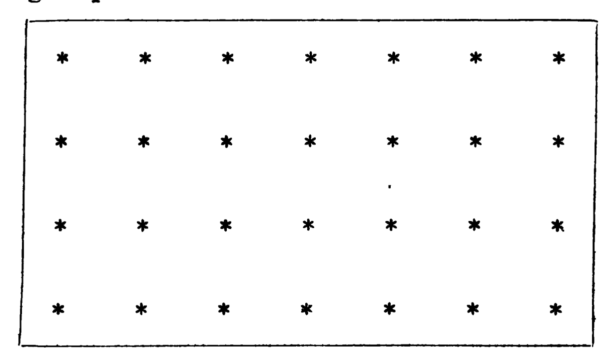
il y aura déjà des dards de formés sur les branche inférieures, et presque toujours ces dards se mettent à fruit l'année qui suit. On suppose que vous avez toujours veillé pendant la végétation à arrêter par des pincements les pousses qui auraient voulu s'emporter et déranger la symétrie. Vous continuez la même marche, chaque année ajoutant 4 ou 5 branches nouvelles à chaque saison et 6 à 8 pouces de plus à votre tige, jusqu'à ce que votre arbre soit en plein rapport, après quoi vous n'aurez plus qu'à veiller à enlever le bois mort, à modérer par des pincements quelques pousses peut-être trop vigoureuses, ou à en favoriser d'autres trop faibles, de manière à conserver toujours à votre arbre la forme pyramidale qui est une des plus éléganies qu'on puisse voir, et une des plus avantageuses surtout pour les jardins.



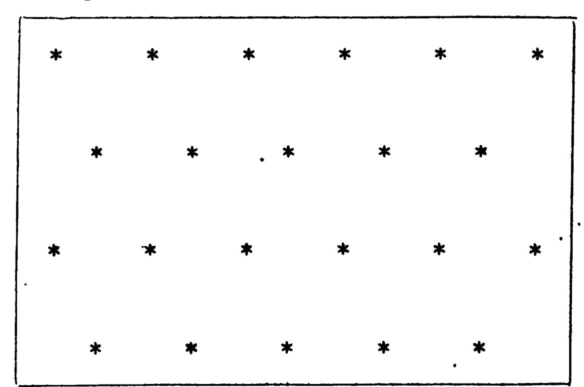
16

SOINS DE CULTURE.

Les Pommiers se tirent de la pépinière à l'âge de 3 ou 4 ans. Ils se placent dans le verger en lignes parallèles comme ci-dessous :



ou en quinconces comme dans la figure suivante:



On laisse d'ordinaire une distance de 20 à 30 pieds en tous sens entre chaque arbre. Voici un tableau du nombre d'arbres qui peuvent se renfermer dans un arpent, suivant l'espace que l'on veut laisser entre chacun d'eux :

à	5	pieds	de	distance	1296
"	6	"	"	"	900
"	8	"	"	"	484
"	10	"	"	"	324
"	12	"	"	"	225
"	15	"	"	"	144
"	18	"	"	"	100
"	20	"	"	"	81
"	25	"	"	"	49
"	30	"	"	"	36

Le terrain pour y assoir un verger doit avoir été préalablement défoncé et engraissé de même que pour produire une récolte de patates ou de blé d'Inde. On plante les arbres au printemps ou à l'automne ; en général il vaut mieux planter en automne, excepté toutefois dans les terrains trop humides qui retiennent longtemps la gelée au printemps. Le terrain d'un verger doit être de toute nécessité bien égouté, car les arbres ne peuvent résister longtemps à une humidité constante.

Ayant désigné, au moyen de mesure et d'un cordeau, la place de chaque arbre, vous creusez à chaque place un trou de 3 à 4 pieds de diamètre et de 2 à 2½ pieds de profondeur. Mais avant d'y placer votre arbre, il faut procéder à son *habillement*, c'est-à-dire à le tailler de manière à rétablir l'équilibre entre la tête qui est demeurée entière et les racines qui ont été plus ou moins endommagées. Vous ne laissez à votre arbre que 3 ou 4 branches principales, et vous enlevez toutes les autres ; vous coupez aussi proprement les chicots laissés dans les tailles précédentes, les rameaux endommagés, etc. Vous raccourcissez de plus chaque rameau à 4 ou 5 yeux de sa base, suivant sa vigueur et la forme que vous voulez donner à votre arbre. Vous visitez aussi les

racines; vous coupez au net toutes celles qui auraient été écorchées ou déchirées dans l'arrachage, et surtout celles qui donneraient quelques signes de maladie. Après avoir jeté quelques pelletées de terre dans le trou pour l'amener à la hauteur qui conviendra aux racines de votre arbre, vous le fixez alors dans l'alignement que vous voulez observer, et pendant qu'un aide le retient par la tête, vous étendez toutes ses racines dans leur position naturelle, puis vous continuez à remplir le trou, ayant soin que la terre se range parfaitement dans les interstices des racines en la pressant un peu du pied dans ce but, évitant que des mottes ne viennent faire des vides en empêchant les racines de toucher partout la terre. Si votre terrain n'était pas suffisamment engraissé, vous auriez le soin de mêler à la terre qui vous sert à remplir le trou du terreau de jardin, ou du fumier pourri, mais non du verd, ou encore de ces bourriers qu'on rencontre partout autour des habitations, et dans lesquels sont mêlés, cendres, charbons, cuirs, os, etc. Vous assujétissez ensuite votre arbre à un bon tuteur ou piquet pour empêcher qu'il ne soit dérangé par les vents ou la neige, évitant que le lien ou la hart dont vous vous servez ne puisse le blesser.

Quand on plante dans un terrain trop sec, il convient d'arroser en plantant avant que le trou ne soit entièrement rempli.

Quand on plante en automne, il vaut mieux remettre au printemps la taille des rameaux; il sera plus facile alors de juger du tort qu'ils auront pu recevoir des gelées de l'hiver. Dans les endroits où la neige s'amoncelle considérablement l'hiver il faut à l'automne relever tous les rameaux et les ceinturer avec une bonne ficelle, afin que le poids de la neige ne puisse les éclater près de la tige.

Une fois vos arbres en place, si vous voulez les voir croître vigoureusement, il faut tenir toujours le sol net et meuble afin de ne pas nuire à l'évaporation et de favoriser l'admission de l'air ; et rien de mieux dans ce but que de cultiver le champ même de votre verger en récoltes sarclées, comme patates, navets, carottes, choux, haricots, etc. Que si dès les premières années vous le laissez en pré, du moins faut-il avoir soin de ne pas laisser prendre le gazon au pied de vos arbres, jusqu'à la distance de 4 à 5 pieds de chacun, et pour cela il vous faudra bêcher au moins 2 fois chaque été cet espace et y mettre du fumier au moins tous les deux ans. Avec de telles précautions vous verrez tous vos arbres prospérer, pousser vigoureusement, former des charpentes solides, et résister sans peine aux quelques accidents et aux maladies qui leur sont si funestes dans le jeune âge, lorsqu'ils n'ont pas de tels soins. Vous les taillerez et pincerez comme il a été dit plus haut, chaque année, ayant soin surtout de tenir toujours la tige nue dans le bas et d'en extirper tous les drageons ou rejetons dès qu'il s'en montrera, et dès la 4e année vos arbres donneront du fruit, et vers la 10e ou 12e année ils seront en plein rapport ; c'est-à-dire que vous pourrez compter sur une récolte de 7 à 8 minots par arbre, l'un dans l'autre. On a vu des arbres donner jusqu'à 25, 30 et 40 minots, mais quand dans un verger on peut compter sur 7 à 8 minots par arbre, c'est certainement un produit très rénumératif.

Supposons en effet qu'ayant un arpent en superficie en verger, vous y avez placé vos arbres à 25 p. de distance, vous avez donc en tout 50 arbres. Or, en allouant 6 minots seulement par arbre, vous avez 300 minots, lesquels à 80 centins le minot formeraient la somme de $240, sans compter une centaine de bottes de foin que vous

retirerez encore du même champ. Dès la 5e année en allouant seulement ½ minot par arbre vous avez déjà 25 m.—$20, en outre environ 200 bottes de foin—$10, en tout $30 ; c'est encore plus que ce que vous aurait rapporté n'importe quelle céréale, blé, avoine, orge, etc. Mais pendant les 4 premières années, direz-vous, mes arbres ne me donneront rien ; c'est vrai, mais ils ne nuiront presque en rien aussi aux récoltes de racines que vous pouvez tirer du terrain, et on sait que cette culture est aussi par elle-même très rénumérative.

V. MALADIES ET ENNEMIS DU POMMIER.

Excès de force végétative générale ou partielle.— L'excès de force est rarement un défaut, surtout lorsqu'elle est générale ; elle n'a d'autre résultat le plus souvent que de retarder la mise à fruit d'un jeune arbre. Elle se manifeste d'ordinaire par des rameaux effilés, allongés, qui s'élèvent verticalement sur les grosses banches et le tronc. Ces branches qu'on appelle *gourmands*, et qui quelque soit la vigueur de l'arbre ne tardent pas à l'épuiser en se multipliant prodigieusement si on les laisse croître, ne nourissent pas d'ordinaire suffisamment leur bois pour résister aux gelées de l'hiver, et perdent leur extrémité chaque printemps, et comme elles émettent aussitôt de nouvelles pousses plus bas, l'arbre finit bientôt par ne présenter dans sa tête qu'un buisson épais de brindilles grêles entremêlées de pousses mortes, où il ne se montre que des fruits rares et toujours chétifs et de mauvaise qualité. La sève dans ce cas est poussée si vigoureusement qu'elle a peine à souffrir un ralentissement suffisant pour son élaboration dans les vaisseaux de la plante, et elle

tend continuellement à s'échapper par quelque nouvelle issue pour se soustraire à cette contrainte. Il arrive aussi quelquefois, bien que rarement dans le Pommier, qu'un gourmand prenant le dessus sur la tige principale, la dépasse bientôt et la force à périr en lui enlevant les sucs qui lui sont nécessaires. Il faut donc retrancher toutes les branches gourmandes aussitôt qu'on les voit paraître et tailler bien moins sévèrement le printemps suivant pour ne pas forcer la sève à chercher de fausses issues, on est même obligé quelquefois à retrancher quelque bonne racine pour diminuer cet excès de sève qu'on ne peut maîtriser. Lorsque pour remplir quelque vide ou pour complèter la forme d'un arbre, on est obligé de conserver quelque branche gourmande, il faut avoir soin de la pincer plusieurs fois pour qu'elle ne s'emporte pas et qu'elle puisse murir mieux son bois.

Plaies, fractures.—Toutes les fois qu'un arbre par une cause quelconque a reçu une plaie, il faut avec un outil bien tranchant la parer soigneusement, c'est-à-dire la trancher au net en enlevant les parties meurtries. déchirées, etc. ; et si la plaie est considérable la recouvrir aussitôt de cire à greffer ou du moins de glaise.

Brûle.—Le brûle, que les anglais appellent *fire blight*, est une maladie qui consiste dans la viciation de la sève, qui s'épaissit alors, contracte une odeur désagréable et prend une couleur brune ; en cet état elle s'échappe en petits globules à travers l'écorce qui prend alors une couleur noire comme si elle était brulée. Le brûle se montre surtout sur les rameaux endommagés par les gelées de l'hiver qu'on n'a pas assez raccourcis au printemps, quelquefois aussi sur des branches qu'on

ampute dans le cours de la végétation. Il est rare que des Pommiers en soient totalement affectés. Le remède est de couper la partie malade jusqu'à ce qu'on parvienne au bois sain, là où la sève ne montrera plus une couleur brune, et d'appliquer sur la plaie de la cire à greffer.

Accidents causés par la gelée.—L'hiver de 1856-57 a été des plus désastreux en Canada non seulement pour les vergers, mais encore pour les arbres forestiers, puisqu'on a vu de magnifiques érablières en pleine forêt, se dessécher et périr au printemps suivant. A quoi attribuer cette perte? Était-elle la conséquence des trop fortes gelées de l'hiver ou des gelées intempestives au temps de la floraison comme l'ont expliqué certains correspondants de journaux? Non pas, suivant moi; mais elle était due à des alternatives de gels et de dégels qui ont particulièrement signalé cet hiver. On sait que les liquides en se congélant augmentent de volume, or quand il arrive de grands dégels en hiver, la sève par suite de cet élévation prolongée de température se met en mouvement dans les vaisseaux des arbres, et si elle vient alors à être surprise par de fortes gelées, ces vaisseaux se brisent, les fonctions nécessaires à la vie de l'arbre se trouvent dérangées ou interrompues au retour de la belle saison, et par suite le dessèchement, la décortication générale ou partielle amènent bientôt la mort. Pendant 4 jours consécutifs au commencement de Mars de cet hiver (1857) le thermomètre s'est constamment tenu au dessus de zéro, même pendant la nuit, et quinze jours plus tard il descendait à 18° de Réaumur; de là sans doute la congélation de la sève dans les vaisseaux des arbres, la rupture de ces vaisseaux par son augmentation de volume, et les désastres qui s'en sont suivis. Ce qui me confirme dans

cet opinion, c'est que les jeunes arbres n'ont pas paru souffrir tandis que les plus forts ont péri; or il en devait être ainsi, car les jeunes arbres n'ayant pas de racines qui dépassent la couche de terre qui se gèle en hiver, n'ont pu se prêter, malgré l'élévation de la température, aux mouvements de la sève, leurs racines étant encore retenues dans la terre gelée; mais pour les arbres plus forts il en était autrement, du moment que les branches et le tronc furent suffisamment dégelées, les racines, vu leur enfoncement dans le sol, purent de suite leur transmettre la sève, qui, pour la circonstance, s'est changée d'un principe de vie en une cause de mort. J'ai vu des vergers considérables à l'Ange-Gardien, à Beauport, à St. Pierre les Becquets, à St. Jean d'Eschaillons, etc., où il n'est pas resté un seul arbre de sain, et pour surcroit de malheur, le même accident s'étant renouvelé, quoique d'une manière moins intense, en Mars 1861, est venu faire périr le reste des arbres qui avaient plus ou moins souffert précédemment, et qui avec des soins convenables auraient pu guérir de leurs blessures.

Insectes.—Avant d'entrer dans le détail des ravages que peut causer aux vergers chaque insecte qui se pose en ennemi des fruits, je crois devoir dire quelques mots sur la vie en général des insectes qui s'écarte d'une manière assez frappante du mode d'existence des autres classes de l'espèce animale, par leurs métamorphoses ou transformations avant que d'arriver à l'état d'insectes parfaits. Suivant donc une loi qui est commune à la grande généralité de cette elasse, les insectes à l'état parfait, tel que nous voyons les papillons, les mouches, les hannetons, etc., meurent, le mâle peu de temps après l'accouplement, et la femelle aussitôt qu'elle a déposé à l'endroit conve-

nable des œufs qui plus tard, d'ordinaire au printemps suivant, écloront en larves, c'est-à-dire en vers, chenilles, etc. Ces larves après un espace plus ou moins long, suivant les espèces, se transformeront en nymphes ou chrysalides, c'est-à-dire, en une nouvelle espèce d'œuf qui n'est pas sans quelque ressemblance avec la forme que l'insecte vient de laisser ou avec celle qu'il va bientôt prendre. Après quelques jours cette nymphe, tantôt enfouie dans la terre, tantôt suspendue à quelque branche par un fil, etc., donne naissance à l'insecte ailé ou parfait, et ainsi de suite.

La durée des phases de la vie des insectes est plus ou moins longue suivant les espèces, la température, et les climats où ils se trouvent. Il y en a, tel que certaines espèces de charançons, par exemple, qui subissent toutes leurs transformations en quelques jours seulement. D'autres comme les hannetons, vivent plusieurs années à l'état de larves. La plupart n'ont qu'une très courte existence à l'état d'insecte parfait, quelques-uns, comme l'éphémère, ne vivent même que quelques heures. En général les insectes sont plus redoutables dans le vergers à l'état de larves, qu'à l'état d'insectes parfaits.

Pucerons.—Le puceron est à proprement parler le pou de la plante. Presque chaque végétal a un puceron particulier. Tout le monde connaît ceux qui se montrent sur les feuilles du chou, du rosier, sur les œillets des fenêtres des appartements, etc., celui du Pommier est très voisin de ceux-là. Le puceron du Pommier, *Aphis mali* appartient à la classe des Hémiptères ou Punaises. C'est un petit insecte qui a à peine une ligne de longueur, de couleur verte, de consistence molle, et qui se reproduit avec une rapidité merveilleuse. On sait que les pucerous sont vivipares durant

l'été et que même, les femelles peuvent mettre au monde jusqu'à 5 et 6 générations sans recourir au mâle. Si bien qu'une seule femelle peut dans une même saison devenir la souche d'une famille qui ne compterait pas moins de 127,000 individus; mais à l'automne ces femelles deviennent ovipares, et déposent sur les plantes les œufs qui devront perpétuer leur race le printemps suivant. Comme les pucerons se meuvent plus la nuit que le jour, au printemps dès que la chaleur a permis à leur œufs d'éclore, les insectes montent aussitôt la nuit sur les nouvelles feuilles pour s'y propager ensuite par parturition pendant toute la belle saison, et voilà comment il se fait que souvent on trouve tout-à-coup un arbre chargé de pucerons, lorsqu'on en n'avait pas encore vu un seul auparavant. Le puceron est muni sur le derrière de deux petites cornes ou tuyaux par lesquels s'échappe une liqueur mielleuse, légèrement sucrée, et que recherchent surtout les fourmis, ce qui a porté Linnée à donner au puceron le nom de *vache des fourmis*. Le puceron nuit de deux manières aux plantes: par ses piqûres en leur enlevant leur nourriture, et par la liqueur qu'il secrète, qui se répandant sur les feuilles et les rameaux, et retenant la poussière et les corpuscules répandus dans l'air obstrue les stomates de l'épiderme et fait souvent périr la branche. La piqûre d'un puceron n'est sans doute pas appréciable, mais par leur nombre prodigieux ils peuvent enlever aux jeunes pousses, assez de sucs pour les faire périr; aussi, en voit-on souvent se dessécher lorsqu'ils sont couverts de pucerons. De même pour les feuilles, gênées dans leur développement, elles commencent d'abord par se replier en dessous, et leurs stomates étant obstrués, elles deviennent bientôt impropres à remplir leurs fonctions. Il n'y a presque pas d'autres moyen de faire la

guerre aux pucerons que de les écraser lorsqu'ils se montrent sur les feuilles et les jeunes pousses. Les seringuages avec du jus de tabac ou autres liqueurs que conseillent certains auteurs obtiennent rarement le but désiré.

Le Puceron lanigère.—Ce puceron est couvert sur tout le corps d'une laine blanchâtre; il se montre sur les branches et même sur les racines du Pommier, où ses piqûres font naître des espèces de dartres ou taches granuleuses très dommageables à la santé de l'arbre. Cet insecte qui, il n'y a encore que quelques années était confiné dans la Normandie, est à présent répandu dans toute la France, jusqu'à Bordeaux, Toulon, etc., etc.; on a même déjà signalé sa présence aux Etats-Unis, cependant je ne sache pas qu'on l'ait encore rencontré en Canada. Il faut de même que pour l'autre puceron le rechercher avec soin dans les crevases de l'écorce des vieux arbres dès qu'on a reconnu sa présence, pour l'écraser de suite afin d'arrêter sa propagation.

La Cochenille.—La Cochenille linéaire, *Coccus linearis*, Fitch, *Aspidiotus conchiformis*, Gmelin, qu'on désigne généralement sous le nom de *poux de l'écorce du Pommier*, *bark louse of Apple-tree* des Anglais, appartient de même que le Puceron à la classe des Hémiptères. Ce petit insecte mesure rarement plus d'une ligne en longueur; les femelles sont toujours aptères, c'est-à-dire dépourvues d'ailes. Ces insectes sont munis d'une trompe qui leur part non pas du front comme chez la plupart des autres, mais de la poitrine même. Aussitôt éclos ils se promènent sur les rameaux des arbres, mais ne tardent pas à s'y fixer, en enfonçant leur trompe dans leur écorce pour consumer là le reste de la durée de leur

existence. C'est là que la femelle recevra la visite du mâle qui possède des ailes lui, et qu'elle déposera à l'automne des œufs qui seront abrités par sa dépouille même lorsqu'elle aura terminé son existence. Aussi à l'automne en enlevant ces lenticelles qui recouvrent les branches des Pommiers il est très facile de reconnaître dans cette enveloppe écailleuse le corps même de l'insecte qui a péri, et d'y distinguer au moyen d'une loupe les œufs destinés à perpétuer sa race. Les cochenilles se montrent parfois si nombreuses qu'elles font périr des arbres de 10 à 12 pieds de hauteur et déjà parvenus à l'âge adulte. L'asphixie qu'elles procurent à l'arbre en obstruent les stomates de son épiderme lui étant sans doute plus dommageable que la privation des sucs nourriciers qu'elles détournent à leur avantage particulier. Le remède dans ce cas est d'enlever ces insectes sur les branches des arbres en en grattant l'écorce avec un instrument quelconque, comme le revers de la lame d'un couteau, d'une serpe, etc., puis de laver cette écorce avec du lait de chaux, ou du jus de tabac et du savon.

Le Taupin.—Le taupin *elater*, est un insecte qui appartient à la grande famille des Coléoptères, que le vulgaire désigne ordinairement par le nom de *barbeaux*. De 6 à 7 lignes environ de longueur, il a comme tous les autres individus de cette famille quatre ailes dont les deux supérieures ou élytres sont dures et écailleuses, et les deux inférieures membraneuses et reticulées. Il est d'un brun sale dans toutes ses parties et jouit de la faculté de sauter et de s'élever en l'air lorsqu'il est sur le dos pour se remettre sur ses pieds; c'est au moyen de la singulière construction de son thorax qu'il peut exécuter ces sauts. C'est seulement à l'état d'insecte parfait que le Taupin

est à craindre, car c'est alors qu'il attaque les jeunes pousses et les fleurs sur les arbres mêmes. Ce sont surtout les arbres de jardin comme les doucins et les paradis qui lui offrent une proie facile. Au temps de la floraison, j'ai vu l'année dernière (1861) un de ces derniers dans mon jardin tellement envahi par ces insectes, qu'on avait peine à en distinguer les fleurs, et que souvent on pouvait en compter jusqu'à 4 et 5 dans la même. On conçoit qu'une fois les organes générateurs de la fleur, étamines ou pistils, blessés ou enlevés, la técondation devient impossible et par conséquent la fructification ne peut avoir lieu.

Si l'on veut sauver quelques fruits, il faut donc à plusieurs reprises chaque jour, faire une chasse vigoureuse à cet ennemi. Comme l'insecte est alors sur l'arbre et qu'il est très lourd dans ses mouvements, on étendra des draps au dessous de chaque arbre et on l'y fera facilement tomber en les secouant, car au moindre mouvement de l'arbre il se laisse aussitôt choir sur le sol, pour y chercher quelque crevasse afin de s'y cacher, ou pour y demeurer dans un état d'immobilité qui ne permet qu'avec peine de le distinguer des petites mottes qui l'entourent. Une fois en votre possession vous allez de suite les brûler ou les échauder car si vous vous contentez de les écraser seulement, les œufs des femelles déjà técondées pourraient tout de même éclore plus tard et multiplier la race.

Le Ver de la Pomme ou Charançon.—Cet insecte est de même que le précédent un coléoptère. A l'état parfait il dépose son œuf dans le calice au temps de la floraison, ou dans l'œil du fruit lorsqu'il est encore jeune, et aussitôt la larve éclose elle se nourrit de la substance même des fruits et se perce une ouverture qu'elle tend à

dérober en y faisant adhérer la feuille la plus voisine, et par laquelle elle laisse échapper ses déjections sous forme de poussière rougeâtre. Le fruit tombe ordinairement avant la maturité, la larve l'abandonne aussitôt et se logeant dans quelque crevasse de l'écorce, elle se file un coccon d'une substance ressemblant à du papier pour y passer l'hiver et se transformer en insecte parfait au printemps suivant. Il y a deux moyens de combattre cet ennemi : le premier c'est de cueillir tous les fruits qu'on voit attaqués pour détruire les larves qui y sont renfermées, et le second de rechercher avec soin les coccons au printemps pour les détruire de même.

L'été dernier (1861) a été particulièrement remarquable par l'abondance de ce charançon. Sur un pommier de Fameuse qui me donnait des fruits pour la première fois je n'avais pas compté moins de 52 pommes bien nouées et même parvenues à mi-grosseur, lorsque je remarquai un jour qu'un grand nombre de ces pommes avait une feuille adhérente à quelque point de leur surface, j'enlève aussitôt chaque feuille et je trouve au-dessous le trou de la larve avec la poudre jaunâtre de ses déjections. Ne voulant pas de suite sacrifier ces fruits que j'aimais tant à conserver, j'enfonce la lame étroite de mon canif dans chaque trou de manière à rencontrer certainement le ver et à le blesser mortellement, l'essai me réussit parfaitement, et à l'automne, ces fruits, à l'exception d'une légère dépression du côté de la plaie, étaient tout aussi vermeils que ceux qui étaient demeurés intacts. Les fruits de nos labeurs et de nos soins nous sont toujours si chers que les précautions mêmes les plus minutieuses nous rebuttent rarement quand il s'agit de les conserver.

Le Ver rongeur du Pommier.—Il est une autre espèce de charançon dont la larve attaque le tronc même des arbres pour s'y loger en y construisant des galeries ou des chemins. On reconnait ordinairement sa présence par la dessication de l'écorce à l'endroit de ses ravages et surtout par la poudre de ses déjections à l'entrée du trou où elle s'est frayé un passage. Le remède dans ce cas est d'enfoncer un fil de fer dans le trou de manière à pouvoir atteindre la larve, et d'enlever les parties malades en couvrant la plaie de cire à greffer pour faciliter sa cicatrisation.

Chenilles.—Les chenilles sont un ennemi redoutable pour les pommiers ; il leur suffit souvent de quelques jours pour dépouiller un arbre de ses feuilles. Mais si cet ennemi est redoutable abandonné à lui-même, il en est peu cependant d'aussi facile à combattre. Entre tous les moyens mis en usage, le plus efficace est de faire la chasse à leurs œufs aussitôt après la chute des feuilles en automne ou au moment de la taille au printemps. Le papillon qui produit cette chenille, est un papillon nocturne du genre phalène. Il dépose ses œufs en Juillet et Août sur des jeunes rameaux de la grosseur d'un tuyau de plume, en une espèce d'anneau ou de cylindre ceinturant le rameau. Ces œufs au nombre de 300 à 400 dans chaque anneau sont enduits en dessus d'une couche de matière résineuse qui les met à l'abri durant l'hiver ; aussitôt les chaleurs du printemps arrivées, il en sort une famille de chenilles très petites d'abord, mais qui viennent à avoir de 1½ à 2 pouces de longueur, lesquelles continuent de vivre en famille jusqu'au temps de leur transformation. Aussitôt écloses elles montent à l'extrémité des rameaux pour s'y nourrir des feuilles tendres qui viennent de se développer, mais elles ne manquent pas de redescendre chaque soir sur

une partie moins élevée pour y passer la nuit, tellement pressées les unes contre les autres, qu'à quelque distance on les prendrait pour une tache noire sur le tronc grisâtre de l'arbre. Il est très facile alors au moyen d'un plumat ou d'un instrument quelconque de les faire tomber dans un vase rempli d'eau bouillante que l'on tient au dessous. Mais il vaut beaucoup mieux ne pas attendre si tard et rechercher les anneaux l'automne pour les enlever et les faire brûler. On peut facilement enlever ces anneaux sans couper le rameau quand on tient à le conserver, un coup de canif dans le sens de leur longueur permettra facilement de les détacher, car les œufs qui les composent adhèrent tellement les uns aux autres qu'ils semblent ne former qu'une seule pièce. Les été de 1856 et 1861 ont été remarquables pour l'abondance de cette chenille; et l'on a vu des vergers appartenant à des propriétaires négligents complètement dépouillés de feuillage vers la mi-Juillet et périr aux trois quarts par suite de ce dépouillement. Cette chenille s'attaque indifféremment au Pommier ou au Prunier.

Un de mes amis qui n'avait qu'un verger de Pommiers, d'une médiocre étendue, promit à un gamin en Mars dernier, de lui payer un sou pour chaque anneau de chenilles qu'il lui apporterait, et le petit chasseur profitant de la hauteur des bancs de neige pour se mettre à portée de sa proie, fit si bien qu'il ne reçut pas moins d'une piastre et 45 sous pour sa chasse, ayant ramassé 165 anneaux, lesquels n'auraient pas donné naissance à moins de 49,500 chenilles en allouant seulement 300 œufs par chaque anneau, nombre qui aurait suffit certainement pour dépouiller plus de 100 Pommiers de leurs feuilles en moins de 8 jours.

Mulots.—Il arrive souvent que les mulots causent des dégats considérables dans les pépinières et les jeunes vergers en rongeant l'écorce des arbres, surtout lorsque le terrain du verger est laissé en prairie, car alors ces petits animaux profitent du regain pour se construire des cabanes d'hiver, et du chaume laissé par la faulx pour se pratiquer des chemins quasi souterrains. On conseille alors de butter le pied de chaque arbre avec de la terre meuble et friable, l'animal en traçant ses chemins venant à reconnaître de telles buttes les détournent d'ordinaire plutôt que de les escalader et l'arbre se trouve ainsi à l'abri de ses attaques. Mais j'ai pu me convaincre que ce remède qui peut valoir quelquefois n'est pas toujours efficace, car souvent c'est à la fin de l'hiver, en Mars, que le mulot attaque ainsi les arbres en passant sur la neige même, lorsqu'il y en a encore de 12 à 18 pouces, comme l'attestent les branches rongées à une assez grande hauteur et vers leurs extrémités éloignées du tronc. Je ne vois d'autre remède dans ce cas que de tenir toujours le terrain du verger bien net et de n'y laisser croître aucune herbe qui pourrait fournir au mulot des matériaux pour ses nids d'hiver, car les onguents que conseillent divers auteurs deviendraient inapplicables dans un verger de quelque étendue puisqu'il faudrait en frotter chaque arbre et dans toutes ses parties.

VI. FRUITS DU POMMIER.

De tous les fruits, la pomme est sans contredit celui dont il se fait une plus grande consommation dans toutes les régions tempérées du globe. Aliment sain autant qu'agréable, la pomme, non seulement parade avec avantage à l'état naturel

sur nos tables, mais se prête encore à une infinité de combinaisons dans l'art culinaire ; tantôt concentrant toute sa saveur dans son jus, elle se montre sous forme de gelée, dans des glaces dont elle altère à peine la transparence; tantôt sous forme de compote, elle vindra pour lui rendre sa retondité naturelle, rembourer les flancs du gibier que le plomb du chasseur aura atteint sur la surface de l'eau; d'autrefois convertie en confiture, elle fera valoir à côté de fruits plus délicats, le mérite particulier de sa saveur ; d'autrefois enfin convertie en liquide capiteux, elle viendra disputer au jus de la grappe son mérite auprès des disciples de Bacchus. Produit de l'arbre fruitier le plus rustique comme le plus prolifère, elle est par son abondance à la portée de toutes les conditions ; et il est plus d'une contrée où la pomme tout en faisant les délices des repas somptueux du riche est en même temps une ressource précieuse pour la table du pauvre.

En réunissant les catalogues des pépiniéristes du Canada et des Etats-Unis, on ne compte pas moins aujourd'hui de 1000 variétés de pommes. Il est certainement difficile pour un amateur inexpérimenté de faire un choix dans un si grand nombre. Retracer l'histoire et la description de chacune de ces variétés exigerait un volume deux fois plus considérable que le présent ; mon intention n'est pas d'en venir là, je veux seulement mentionner ici celles de ces variétés qui ont été éprouvées comme pouvant réussir dans notre climat et qui se recommandent par des qualités particulières, afin d'éclairer le lecteur sur tel choix qu'il pourrait avoir à faire ou de lui permettre au moins de juger du mérite de tel ou tel fruit qu'il pourrait entendre prôner.

On divise les pommes généralement en pommes

d'été, pommes d'automne et pommes d'hiver. Les premières sont celles qui mûrissent avant toutes les autres, depuis la fin d'Août jusqu'à Octobre; elles ne peuvent d'ordinaire se conserver plus d'un ou de deux mois. Les secondes sont celles qui mûrissent en Octobre, et ne peuvent d'ordinaire se conserver au delà de Décembre. Enfin les troisièmes sont celles qui mûrissent d'Octobre à Décembre, et se conservent souvent jusqu'en Juin et Juillet.

1. POMMES D'ÉTÉ.

1. ASTRACAN ROUGE.—*Red Astracan.*—Grosse, ronde, d'un rouge foncé, et couverte d'une épaisse efflorescence comme les prunes; tendre, juteuse, acide; une des plus belles pommes. Arbre très vigoureux, à feuilles larges; très productif.—De Russie.—Mûre en Août.

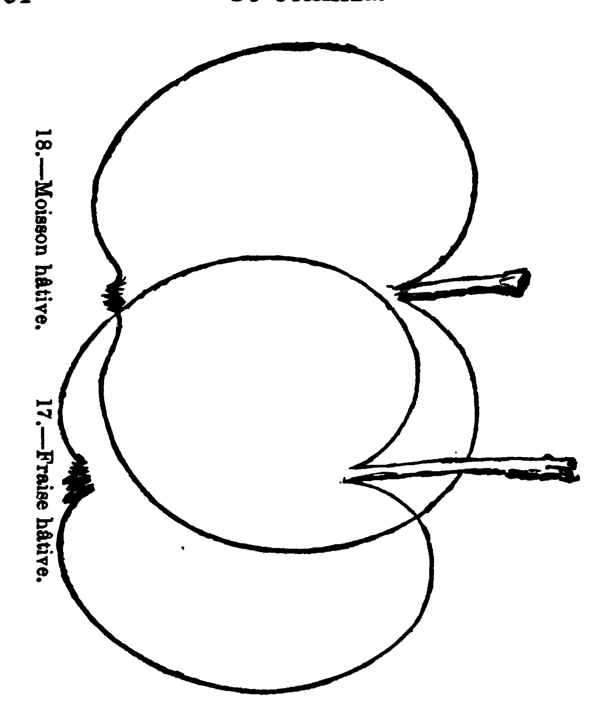
2. BELLEFLEUR D'ÉTÉ.—*Summer Bellefleur.*—Grosse et très-belle, ressemblant assez à la Bellefleur jaune d'hiver, originaire du comté de Dutchess, New York. Arbre vigoureux, à branches dressées, très productif.—Septembre.

3. BÉNONI.—De grosseur moyenne, oblongue, arrondie, rouge; chair tendre, juteuse et riche. Arbre très productif, fort, à branches dressées.—Massachusetts.—Août.

4. FAVORITE DE WILLIAM.—*William's favorite.*—Grosse, oblongue, rouge, riche, excellente. Arbre très productif, mais à croissance un peu lente.—Massachussetts.—Août.

5. FRAISE HATIVE.—*Early Strawberry.*—(Voir la fig. 17).—De grosseur moyenne, à peau lisse, presque teinte en entier d'un rouge foncé; chair tendre, presque fondante, à saveur douce, relevée. Arbre très productif, modérément vigoureux, à branches dressées. Très belle variété tant pour les jardins que pour les vergers.—Août.

6. HATIVE DE JOE.—*Early Joe.*—(Voir la fig 19).—Petite, mais délicieuse et très belle, d'un rouge foncé. Arbre à croissance lente, mais à branches dressées, et extraordinairement productif.—New York, comté d'Ontario.—Fin d'Août.


18.—Moisson hâtive. 17.—Fraise hâtive.

7. Hative d'Orne.—*Orne's early.*—Grosse, à joue d'un rouge foncé, tendre, juteuse. Arbre vigoureux et productif.—Venue de France sans baptême, on l'a affublée dans le Massachusetts du nom Américain qu'elle porte aujourd'hui.—Septembre.

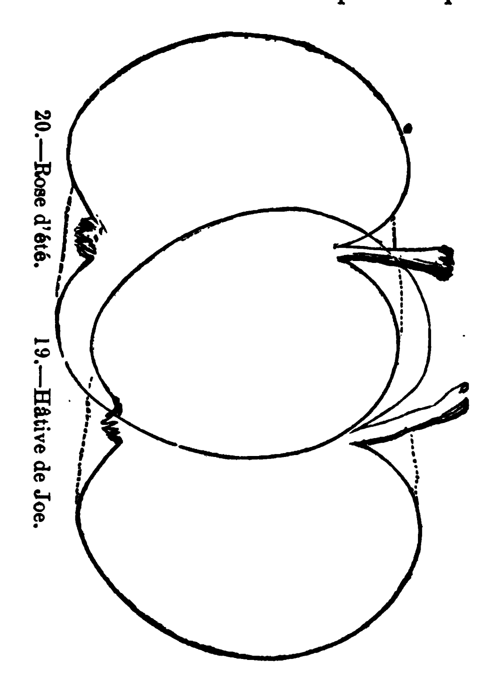
8. Keswick Codlin.—Grosse, oblongue, d'un jaune pâle, acide. Arbre dressé et très vigoureux, rapporte très jeune, et abondamment. Excellente pomme pour cuir.—Août.

9. Oslin.—Moyenne, ronde, jaune, chair juteuse et riche. Charge beaucoup. Très renommée dans le Haut-Canada. —D'écosse.—Août.-Sept.

10. Moisson Hative.—*Early Harvest.*—(Voir la fig. 18).—De bonne grosseur, d'un jaune pâle, tendre, riche, sub-acide. Arbre modérément vigoureux, mais dressé, bien

formé et chargeant beaucoup. Excellente variété tant pour les jardins que pour les vergers.—Août.

11. Pomme d'été de Pearmain.—*American summer Pearmain.*—Moyenne, oblongue, à peau lisse, jaune, marquée de raies et de points rouges ; chair tendre, juteuse, riche. Arbre à croissance lente, mais rapportant fort jeune et abondamment. Une des meilleures espèces.—Septembre.


20.—Rose d'été.

19.—Hâtive de Joe.

12. Rameau.—*Bough, large sweet.*—Grosse, d'un jaune pâle ; sucrée, tendre et juteuse. Arbre peu vigoureux, à branches compactes, chargeant beaucoup.—Août.

13. Reinette d'été.—*Summer Queen.*—Grosse, conique, rayée et tachetée de rouge ; à goût fin et relevé. Arbre croissant rapidement, à tête étalée, irrégulière.—Août.

14. Rose d'été.—*Summer Rose.*—(Voir la figure 20).—Moyenne, ronde, d'un jaune pâle avec une joue rouge; tendre et délicieuse, a une belle apparence de cire. Arbre à croissance un peu lente, mais très productif.—Août.

15. Sine-qua-non.—Moyenne, d'un jaune verdâtre; chair tendre et à saveur relevée. Arbre peu vigoureux et délicat, mais chargeant beaucoup.—Du Long Island.—Août.

16. Sops of wine.—Moyenne, conique, d'un rouge foncé; chair teinte de rouge, tendre et délicieuse. Arbre vigoureux et productif.—Août.-Sept.

17. Sucrée-dorée.—*Golden sweeting.*—Grosse, jaune, très belle pomme, sucrée. Arbre vigoureux, à tête étalée et irrégulière, chargeant beaucoup.—Septembre.

2. POMMES D'AUTOMNE.

18. Alexandre.—Une des plus grosses et des plus belles pommes, d'un rouge foncé avec une légère efflorescence. Arbre vigoureux, médiocrement productif.—De Russie.—Octobre.-Novembre.

19. Beauté de Kent.—*Beauty of Kent.*—Rivalisant avec la précédente en grosseur et en beauté, peau rayée de rouge foncé; chair tendre mais grossière, à saveur peu relevée, excellente pour cuire. Arbre très vigoureux et productif.—D'Angleterre.—Octobre.-Novembre.

20. Belle rouge de Jewett.—*Jewett's fine red.*—Moyenne, tendre, à goût fin. Arbre vigoureux et productif. Particulièrement recommandable pour le Nord.—De la nouvelle Angleterre.—Octobre.-Novembre.

21. Douce épice.—*Spice sweet.*—Grosse, jaune, à joue rouge du côté du Soleil, très belle, avec une apparence de cire; tendre et sucrée. Arbre chargeant beaucoup.—Septembre.

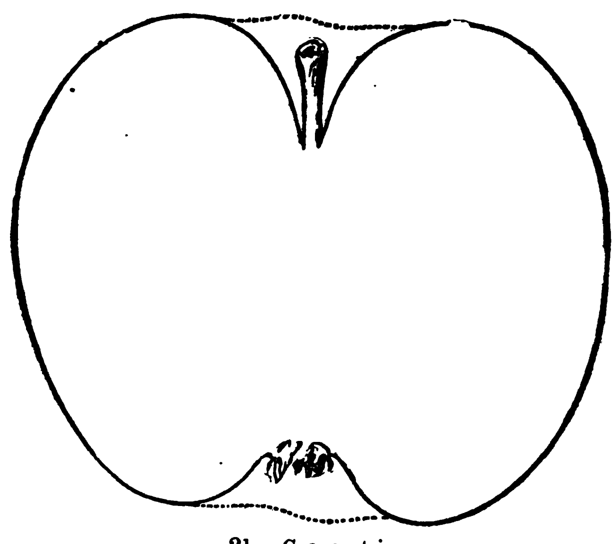
22. Drap d'or.—*Cloth of Gold.*—Très grosse, d'un janne doré, à saveur douce et agréable. Arbre étalé, modérément vigoureux et productif.—Septembre.

23. Dubois.—De grosseur moyenne, oblongue, d'un jaune clair, à joue rouge du côté du Soleil; chair croquante et très sucrée, excellente. Arbre très vigoureux, dressé, à tête régulière. Excellente variété que j'ai trouvée dans un jardin de la côte de Beaupré et que j'ai baptisée de ce nom en la propageant par la greffe.—Octobre.-Novembre.

24. Duchesse d'Oldenbourgh.—*Dutchess of Oldenburgh.*—Grosse, ronde, striée de rouge et de jaune; tendre, juteuse et très agréable. Arbre vigoureux, chargeant beaucoup et rapportant très jeune.—De Russie.—Septembre.-Octobre.

25. Fleiner.—Superbe pomme Allemande, moyenne, oblongue, d'un jaune pâle, avec une joue rouge du côté du Soleil, tendre et délicieuse, avec une apparence de cire. Arbre très productif.—Sept.-Octobre.

26. Fraise d'automne, — *Autumn Strawberry.* — Moyenne, rayée de lignes rouge clair et rouge foncé; tendre, juteuse, croquante, à goût fin. Arbre vigoureux, étalé, char-



21.—Gravenstein.

geant beaucoup. Une des meilleures pommes d'aûtomne, très répandue dans l'Etat de New York.—Sept.-Octobre.

27. GRAVENSTEIN.—(Fig. 21).—Très grosse, arrondie, rayée de rouge brillant; chair juteuse, un peu acide, de pre mière qualité. Arbre vigoureux, à croissance rapide, se formant une belle tête arrondie.—D'Allemagne.—Sept.-Octobre.

28. HAWLEY.—Très grosse, arrondie, d'un jaune pâle; chair tendre, à grain fin, à suc riche, sub-acide, d'excellente qualité. Arbre vigoureux et productif.—De New York.—Sept.-Octobre.

29. HAWTHORNDERN.—Belle pomme écossaise, de grosseur moyenne, jaune pâle et rouge. Arbre à pousses fortes, à tête peu élevée, étalée, chargeant beaucoup et constamment.—Septembre.-Octobre.

30. ORANGE ou LOWELL.—Grosse, ronde, oblongue, à peau d'un beau jaune, huileuse; chair un peu grossière mais à saveur riche, un peu acide. Remarquable pour sa fertilité, rapportant fort jeune, et pour la beauté de ses fruits, constamment sains, à croissance lente, à tête étalée.—Sept.-Octobre.

31. PEPINE D'AUTOMNE.—*Fall Peppin.*—Très grosse, ronde, quelquefois légèrement conique, d'un beau jaune doré à la maturité; chair jaunâtre, un peu ferme et cassante, mais s'attendrissant à la maturité parfaite; d'excellente qualité. Arbre modérément vigoureux. Excellente pour cuire. On a vu des fruits de cette espèce pesant jusqu'à 23 onces.—Octobre.-Novembre.

32. POMME ROYALE.—*Dyer.*—De grosseur un peu au-dessus de la moyenne, ronde, légèrement oblongue, relevée de côtes au bout de l'ombilic, d'un jaune brillant, quelquefois lavé de rose; chair à grain fin, juteuse, à saveur relevée, légèrement acide. Arbre à croissance lente et un peu délicat, modérément productif, rapportant jeune.—Septembre.-Octobre.

33. PORTER.—De grosseur un peu au-dessus de la moyenne, oblongue et conique, d'un jaune brillant; chair tendre, à saveur relevée, légèrement acide. Arbre modérément vigoureux. Très estimée dans le Massachusetts.—Septembre.

34. SMOKEHOUSE.—Grosse, ronde, aplatie, d'un rouge foncé ; chair riche, aromatique, sub-acide, excellente. Arbre vigoureux, à branches étalées. Très estimée dans la Pennsylvanie.—Novembre.-Décembre.

35. ST. LAURENT.—Grosse, ronde, d'un jaune verdâtre, rayée de rouge ; chair légèrement acide. Arbre des plus vigoureux. Un individu de cette espèce rapporta à St. Joachim, en 1860, 32½ minots et de la plus belle qualité.—De Montréal.—Octobre.-Novembre.

36. SUCRÉE DE JERSEY.—*Jersey Sweet.*—Moyenne, ronde-ovale, rayée de rouge ; chair tendre, juteuse, très sucrée. Arbre vigoureux et chargeant beaucoup. Très populaire dans les Etats du Nord.—Sept.-Octobre.

37. SUCRÉE DE MUNSON.—*Munson Sweet.*—Moyennne, d'un jaune pâle, à joue rouge du côté du Soleil ; chair tendre, juteuse ; d'excellente qualité. Arbre vigoureux, chargeant beaucoup.—Du Massachusetts.—Novembre.-Décembre.

Pommes pour l'Ornement ou pour Confitures.

Les variétés suivantes, originaires de la Sybérie et de la Caroline, se rencontrent fréquemment dans les jardins, où elles font un ornement remarquable tant par leurs fleurs grandes, rosées, que par la profusion et l'éclat de leurs fruits qui varient de ½ à 2 pouces de diamêtre et font d'excellentes confitures. On les désigne vulgairement par les noms de *Pommes de Sybérie*, *Pommes d'amour*, *Pommes sauvages.* Ces arbres rapportent très jeunes et encore fort petits ; ils forment facilement de belles pyramides.

38. BELLE DE MONTRÉAL.—*Montreal Beauty.*—Jaune et rouge, de 1½ pouce de diamêtre environ.—De Montréal.—Octobre.

39. BELLE DORÉE.—Même grosseur que la précédente, jaune avec une joue rouge du côté du Soleil ; superbe.

40. BELLE DE MONTMORENCY.—D'un pouce environ de diamêtre, un peu conique, à peau lisse, brillante, d'un rouge sanguin sans aucune tache de jaune ; chair un peu tendre,

très acide. Arbre vigoureux, dressé, rapportant d'ordinaire la 2e année ; une des plus belles variétés.—Originaire de de St. Joachim.—Fin de Septembre.

41. Sibérie rouge.—*Red Siberian Crab.*—D'environ un pouce de diamêtre, jaune, rouge du côté du Soleil, très belle. —Septembre-Octobre.

41. Grosse Sibérie rouge.—*Large red Siberian Crab.* —A peu près deux fois aussi grosse que la précédente, mais semblable en apparence et en qualité. Arbre venant plus gros.—Septembre-Octobre.

43. Sibérie jaune.—*Yellow Siberian Crab.*—Presque aussi grosse que la précédente et d'un beau jaune doré.

44. Grosse jaune.—*Large Yellow Crab.*—Plus grosse que toutes les précédentes, d'un jaune pâle teint de rouge du côté du Soleil. Arbre vigoureux et croissant très rapidement.

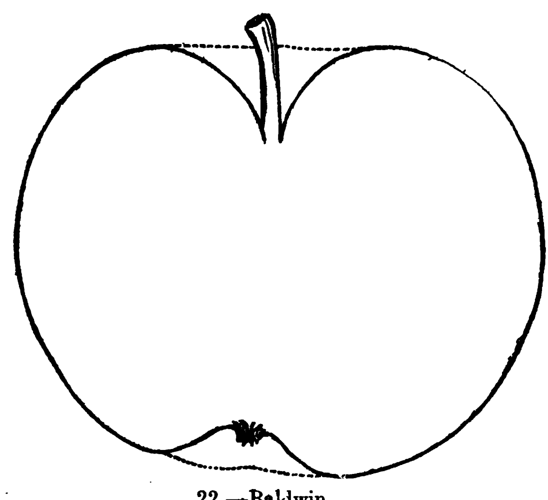
3. POMMES D'HIVER.

45. Api.—*Lady Apple.*—Très petite, jaune pâle, d'un beau rouge vif du côté du Soleil, ferme, croquante. Arbre moyen, à rameaux dressés et longs, chargeant avec profusion.—Novembre-Mai.

On compte 4 à 5 variétés d'Apis, entre autre l'*Api noir,* à peau d'un rouge très brun ; le *Gros Api* ou *Pomme-Rose,* par ce que le fruit est plus gros et sent la rose, etc. Sur les marchés de New-York, Londres et Paris, les Apis obtiennent toujours les plus hauts prix.

46. Baldwin.—(Fig. 22.)—Grosse, ronde ou légèrement conique, d'un rouge plus ou moins foncé, devenant plus clair et inclinant au jaunâtre à la maturité ; chair jaunâtre, juteuse, croquante, légèrement acide. Varie beaucoup en saveur suivant les saisons, la culture et l'âge de l'arbre. Arbre vigoureux, formant une belle tête, rapportant jeune et abondamment. Une des plus populaires sur les marchés des Etats-Unis.—Massachusetts.—Décembre-Mars.

47. Belle de Kent.—*Beauty of Kent.*—Grosse et belle pomme anglaise, de qualité moyenne. Arbre fort et productif.—Nov.-Décembre.



22.—Baldwin.

48. Belle et Bonne.—Très grosse, jaune, brillante. Arbre très fort, à tête symétrique, rapportant jusqu'à 40 et 50 minots.—Connecticut.—Octobre.-Février.

49. Bellefleur Jaune.—*Yellow Bellefleur.*—Grosse, oblongue, légèrement conique, jaune, à joue rouge du côté du Soleil; chair croquante, juteuse, passablement acide, riche. Arbre à croissance rapide, à branches étalées et pendantes, à rameaux d'une couleur claire.—Du New Jersey.—Novembre.-Avril.

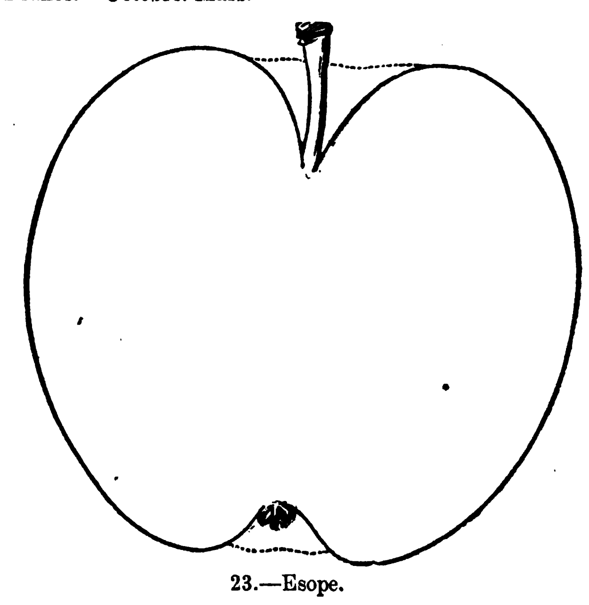
50. Bleue de Pearmain.—*Bleu Pearmain.*—Très grosse, ronde, d'un rouge pourpre, couverte d'une efflorescence blanchâtre; chair sub-acide, juteuse, de bonne qualité. Arbre vigoureux, à feuilles larges, à tête étalée, modérément productif. Très populaire sur les marchés eu égard à son volume et à sa beauté.—Octobre.-Janvier.

51. BOURASSA.—Grosse, conique, d'un rouge grisâtre; chair riche, à saveur relevée, mais un peu sèche. Recommandable surtout pour le Nord, vu sa rusticité.—Du Canada. —Octobre.-Mars.

52. BRANCHE FAIBLE.—*Limber twig.*—Grosse, d'un rouge foncé; de seconde qualité, mais se conservant jusqu'en Juin et Juillet. Arbre à branches faibles et pendantes, mais très rustiques et chargeant avec profusion.

53. CALVILLE BLANC D'HIVER.—*White Winter Calville.* —Célèbre pomme de France; une des plus recherchée sur les marchés de ce pays; grosse, aplatie, à côtes relevées, d'un jaune pâle, à joue d'un rouge brillant; saveur agréable, sans être très relevée. Cultivée depuis très longtemps en Canada.—Novembre.-Mars.

54. COURT-PENDU OU CAPENDU.—Petite, conique, à queue très courte, rouge pourpre et rouge brun piqueté de fauve, à saveur aigrelette. Arbre moyen, productif.—De France.—Octobre.-Mars.



23.—Esope.

55. ESOPE DE SPITZENBOURG. *Spitzenburg Esopus.*—(Fig. 23).—Grosse, ronde-ovale, d'un beau rouge; chair jaunâtre, ferme, serrée, croquante, épicée, un peu acide, à peine égalée en richesse et en saveur. Arbre modérément productif et un peu faible. Excellente pour cuire.—Novembre.-Avril.

56. ESPION DU NORD. *Northern Spy.*—(Fig. 24).—Grosse, ronde, légèrement conique, agréablement rayée de rouge; chair tendre, à saveur douce et excellente, retenant sa fraîcheur jusqu'au printemps. Arbre vigoureux, à branches très relevées, tardif à se mette en végétation au printemps et à se mettre aussi en rapport, mais chargeant beaucoup ensuite, requérant cependant une bonne culture. Une des plus recherchées sur les marchés de New York; la délicatesse du fruit exige quelques précautions pour ne pas le blesser dans les transports.—Novembre.-Mars.

57. FALLAWATER.—Moyenne, légèrement conique, d'un jaune verdâtre, à joue d'un rouge foncé du côté du Soleil; chair juteuse, sub-acide, de bonne qualité. Arbre vigoureux, rapportejeune et abondamment.—De la Pennsylvanie.—Nov.-Mars.

58. FAMEUSE.—De grosseur moyenne, d'un carmin brillant; chair d'un blanc de neige, tendre et délicieuse. Arbre vigoureux, à écorce et bois de couleur foncée. Une des meilleures pommes connues. Originaire du Canada.—Novembre.-Janvier.

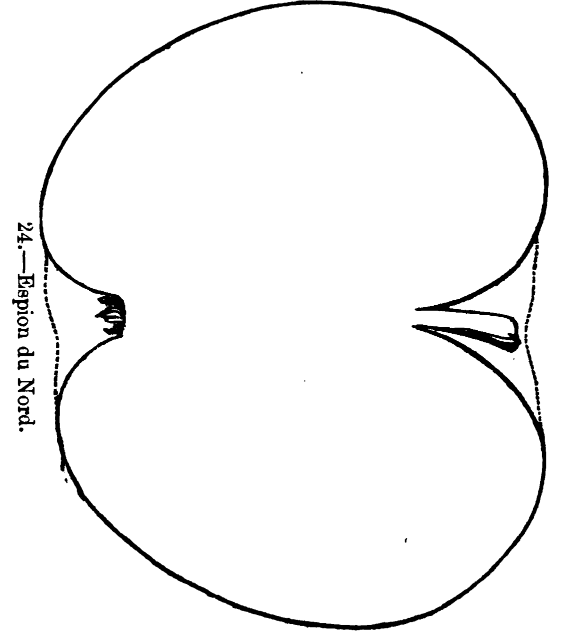
59. GRISE.—Petite, d'un gris roussâtre; chair ferme, sucrée, très riche. Arbre modérément vigoureux, mais chargeant beaucoup; redoute les terrains trop humides. On en exportait, il n'y a encore que quelques années, des quantités considérable en Angleterre chaque automne, où elle obtenait des prix très élevés.—Du Canada.—Décembre.-Juillet.

60. JONATHAN.—Un peu petite, ronde-ovale, d'un rouge foncé, brillant; chair presque blanche, épicée, sub-acide, très riche. Arbre à croissance lente, mais chargeant beaucoup.—De New-York.—Novembre.-Avril.

61. MELON.—Grosse, d'un jaune clair agréablement rayé de rouge; chair tendre, très juteuse, épicée, sub-acide. Arbre très lent à croître et chargeant modérément. Consi-

dérée par plusieurs comme la meilleure pomme de table.—Novembre.-Mars.

62. Mère.—*Mother.*—Grosse, rouge ; chair très tendre, riche et aromatique. Arbre très productif, réussissant bien au Nord.—Du Massachusetts.—Novembre.-Janvier.


24.—Espion du Nord.

63. Rambor. — *Seek-no-farther.* — Moyenne, ronde, jaune verdâtre, rayée de rouge ; chair extrêmement tendre, juteuse, agréable. Arbre vigoureux, dressé très productif. Une des plus populaires sur les marchés des Etats du Nord. —Octobre.-Février.

64. Rambour d'hiver.—Grosse, à côtes, jaune et rouge clair du côté du Soleil. Bois fort gros, à feuilles larges ; arbre très rustique. Excellente pour cuire.

65. Reinette de Montmorency.—Très grosse, aplatie, jaune clair piqueté de vert, à joue d'un beau carmin du côté du Soleil ; chair tendre, juteuse, légèrement acide, excellente.

Arbre très rustique mais à branches effilées, grêles, quoique dressées, fléchissant souvent sous le poids des fruits et les occasionnant à se blesser. Obtenue à St. Joachim d'un semis de Fameuse.—Octobre.-Mars.

66. Reinette du Canada.—Très grosse, aplatie, relevée de côtes, d'un beau jaune rayé et piqueté de rouge; chair ferme, juteuse et riche. Arbre très rustique et chargeant beaucoup. En France la Reinette du Canada passe pour la plus grosse et la meilleure des pommes. Elle se conserve mieux lorsqu'on la cueille avant la parfaite maturité.—Du Canada.—Novembre.-Mars.

67. Roi.—*King*.—Très grosse et très belle pomme, rayée de jaune et de rouge, bonne sans être de première qualité. Arbre remarquablement vigoureux et productif.—De New York.—Oct.-Janvier.

68. Rouge du Canada.—*Red Canada*. (*Non such. Old non such*).—Moyenne, ronde conique, d'un rouge clair pointillé de blanc; chair à grain fin, compacte, à saveur riche, sub-acide. Arbre faible et à croissance lente. Une des meilleures pommes.—Du Canada.—Nov.-Mai.

69. Rougette Anglaise.—*English Russett*.—Moyenne, légèrement conique, d'un jaune verdâtre, presque toute lavée de rougeâtre; de bonne qualité et se conservant d'une année à l'autre. Arbre remarquablement fort et dressé, chargeant abondamment. Très profitable.

70. Rougette de Boston.—*Boston* ou *Roxbury Russet*.—Un peu plus grosse que la précédente, à peau rude, verte-roussâtre. Arbre vigoureux, étalé et très productif. Très populaire eu égard à la fertilité de l'arbre et à la longue conservation des fruits.—Novembre.-Juin.

71. Sans pareille d'Hubbardston.—*Hubbardston non such*.—Grosse, rayée de jaune et de rouge, tendre, juteuse et de bonne qualité. Arbre vigoureux et très productif. Du Massachusetts.—Novembre.-Janvier.

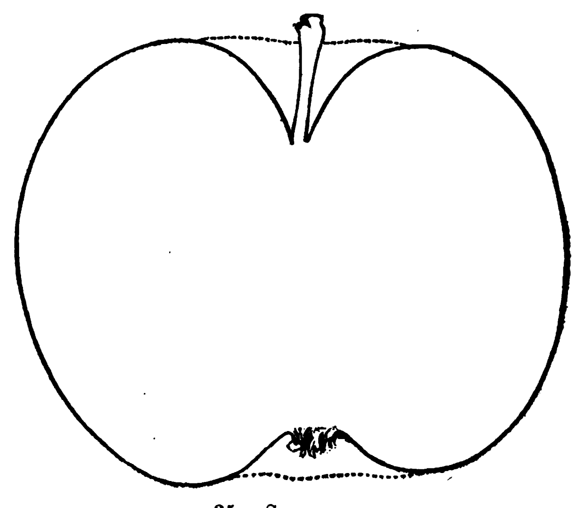
72. Sucrée de Danvers.—*Danvers Sweet*.—Un peu au-dessus de la moyenne, ronde, légèrement conique, d'un jaune clair, souvent à belle joue rouge; chair jaunâtre, sucrée, riche, croquante. Arbre étalé, très productif. Une des meilleures pommes parmi les sucrées.—Du Massachusetts.—Novembre.-Avril.

73. SUCRÉE DE TALLMAN.—*Tallman sweeting*.—Moyenne, d'un jaune clair, légèrement lavée de rouge; chair ferme, riche et très sucrée. Arbre vigoureux, dressé et très productif. Excellente pour cuire.—Novembre.-Avril.

74. SUCRÉE DES DAMES.—*Ladies sweet*.—Grosse, ronde, verte et rouge, presque complètement rouge au Soleil; chair sucrée et agréable sans être très riche. Arbre faible, à pousses grêles, quoique dressées, très productif.—De New-York.—Novembre.-Mai.

75. SUCRÉE VERTE.—*Green sweeting*.—Moyenne, ronde, verte pointillée de blanc; chair verdâtre, très sucrée, épicée. Arbre modérément vigoureux.—Novembre.-Mai.

76. SWAAR.—(Fig. 25).—Grosseur au-dessus de la moyenne, ronde, un peu aplatie, d'un beau jaune; chair à grain fin, compacte, tendre, aromatique, à saveur riche et douce. Arbre modérément vigoureux, à pousses de couleur foncée, portant des bourgeons gris très gros. Une des meilleures pommes d'hiver, mais exigeant une bonne culture. —Novembre.-Mai.



25.—Swaar.

77. VANDERVERE.—Moyenne, jaune, rayée de rouge, et parfaitement rouge du côté du Soleil; chair jaune et riche. Arbre très vigoureux et très productif, préférant les terrains légers et secs.—Octobre.-Mars.

78. VERTE DU RHODE ISLAND.—*Rhode Island Greening.*—Grosse, un peu aplatie, jaune-verdâtre, toujours belle; chair verdâtre, tendre, riche, légèrement acide. Arbre vigoureux, à branches tortueuses, réussissant dans tous les sols. Excellente tant pour la table que pour cuire, aussi très populaire sur les marchés.—Nov.-Avril.

79. VINGT-ONCES.—*Twenty ounces.*—Très grosse et très belle pomme. Arbre dressé, vigoureux, chargeant beaucoup. Excellente pour cuire, d'un goût agréable sans être très riche. Très populaire sur les marchés.—Octobre.-Janvier.

80. WAGENER. — Grosseur un peu au-dessus de la moyenne, d'un rouge foncé au Soleil; chair ferme, sub-acide, excelleute. Arbre très productif.—De Pennsylvanie.—Décembre.-Mai.

Je crois devoir mettre ici sous les yeux du lecteur quelques choix judicieux de collections qui pourraient peut-être servir à plus d'un amateur.

La *Fruit-growers Society of Western New-York* avait pris pour sujet de discussion, dans une de ses réunions de l'hiver de 1859, la question suivante: quelles sont les variétés de pommes les plus profitables pour le marché, et dans quelle proportion faudrait-il les faire rentrer dans un verger de 1000 plantś? Sur les 17 membres présents, chacun ayant fait un choix de 1000, les 17,000 votes se répartirent comme suit:

Baldwin	6,800	Rougette dorée	100
Verte du Rhode Island	3,200	Astracan Rouge	100
Rougette de Boston	1,600	Api	100
Roi	1,325	Wagener	100
Espion du Nord	850	Rameau	100
Vingt-onces	860	Duchesse d'Oldenbourg	50
Sucrée de Tallman	475	Swaar	50
Pepine d'automne	300	Keswick Codlin	50
Esope	300	Favorite de William	25
Orange	150		

On s'est accordé à donner la préférence sur toutes les autres, à la Baldwin, parce que c'est sans contredit celle qui se met le plus tôt à fruit, et qui produit le plus abondamment. L'Espion du Nord, supérieure en grosseur et en qualité à la Baldwin, lui aurait ôté la préférence, n'eût été sa lenteur à se mettre en rapport et la délicatesse de son fruit qui exige des précautions pour le transporter sans le gâter.

Choix de 20 variétés des plus grosses pour des arbres nains.

Astracan rouge. Rameau. Rose d'été. Belle de Kent. Duchesse d'Oldenbourg. Pepine d'automne. Favorite de William. Alexandre. Gravenstein. Hawthorndern. Hawley. St. Laurent. Baldwin. Reinette de Montmorency. Mignonne allemande. Espion du Nord. Rambo. Wagener. Calville blanc d'hiver.

Un Alexandre sur paradis, m'a donné l'année dernière (1861), dans mon jardin à St. Joachim, 12 pommes dont une mesurait 14 pouces de circonférence; l'arbre a 4 années de greffe et mesure 4 pieds de hauteur, avec un diamêtre de 2 pouces à la base du tronc; il rapportait l'année dernière pour la deuxième fois.

Pommiers pour le Nord.

Le *Hovey's Magazine* de 1849 donnait la liste qui suit des Pommiers pouvant plus facilement s'accommoder du climat des Etats du Nord, rangés dans l'ordre de leur mérite: je fais précéder chaque espèce du chiffre de référence à la liste descriptive donnée plus haut.

68 Verte du Rhode Island. 27 Gravenstein. 46 Baldwin. 10 Moisson hâtive. 68 Rouge du Canada. 33 Porter. 73 Sucrée de Tallman. 12 Rameau. 70 Rougette de Boston. 72 Sucrée de Danvers. 32 Pomme royale. 71 Sanspareille d'Hubbardston. 31 Pepine d'automne. 58 Fameuse. 3 Bénoni. 1 Astracan rouge. 4 Favorite de William. 74 Sucrée des dames. 60 Jonathan. 55 Esope.

Maintenant si on me permettait, d'après ma propre expérience, de modifier cette liste en l'adaptant particulièrement au Canada, je la formulerais comme suit :

1 Astracan rouge. 58 Fameuse. 35 St. Laurent. 18 Alexandre. 65 Reinette de Montmorency. 46 Baldwin. 23 Dubois. 64 Rambour d'hiver. 78 Verte du Rhode Island. 27 Gravenstein. 51 Bourassa. 68 Rouge du Canada. 31 Pepine d'automne. 59 Grise. 56 Espion du Nord. 70 Rougette de Boston. 79 Vingt-onces. Puis les Sibéries 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44 qui réussissent toujours et partout.

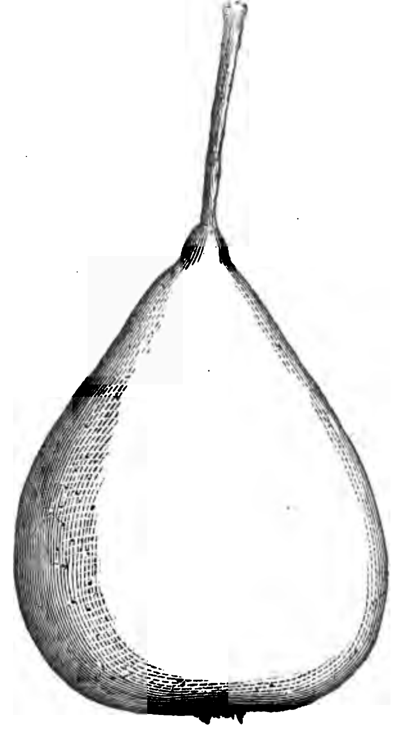
DU POIRIER.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

Le Poirier commun, *Pyrus communis*, Linnée, appartient de même que le Pommier à la Famille botanique des Pomacées. Les affinités qui existent entre l'un et l'autre sont si nombreuses et si étroites, que le grand Linnée, et après lui bon nombre d'autres Botanistes, les ont confondus dans un même Genre. On fait dériver le nom du Poirier du grec *pyr*, flamme, suivant plusieurs, par allusion à la forme de son fruit, et suivant d'autres de *peren*, nom celtique de la poire. Le Poirier est un arbre épineux à l'état sauvage, de 20 à 30 pieds de hauteur; il croît encore spontanément dans les forêts du midi de l'Europe. Il diffère particulièrement du Pommier par les caractères suivants: la poire n'est jamais comme la pomme ombiliquée à l'endroit du pédoncule, et est toujours plus ou moins renflée à l'extrémité opposée, les styles sont toujours libres et ses bourgeons de même que ses jeunes pousses sont toujours glabres au lieu d'être cotonneux ou velus comme dans le Pommier (fig. 26).

Nous n'avons d'indigène en Amérique qu'une seule Espèce du Genre Poirier, et différant tellement de l'Espèce principale qu'elle est généralement considérée comme un sous-Genre, c'est le Poirier à feuilles d'Arbousier, *Pyrus Arbutifolia*, Linnée, vulgairement: *Gueule noire*, *Poire d'angoisse*, la *Choke-berry* des Anglais. L'arbre que

nous appelons vulgairement *Poirier Sauvage*, *Petite Poire*, n'appartient pas au Genre Poirier, c'est l'Amélanchier du Canada, *Amelanchier Canadensis*, Torrey.



26.—Tyson.

Comme tout ce qui a été dit du Pommier quant à la taille, la greffe, les soins de culture, etc., peut aussi s'appliquer au Poirier, et que d'ailleurs sa culture ne peut réussir partout en Canada, pour éviter des répétitions, je me contenterai de consigner ici quelques remarques qui peuvent lui convenir particulièrement.

Mais le Poirier peut-il réussir à Québec? peut-on sans hésiter en entreprendre la culture? Je n'oserais de suite trancher cette question; car bien que mes essais n'aient pas été couronnés de succès et qu'on ne voie nulle part des Poiriers dans les jardins de Québec, on peut encore, je crois, laisser aux amateurs le bénéfice du doute, d'autant plus que les essais à cet égard n'ont pas été assez nombreux, et que quelques faits isolés ne semblent pas ôter encore toute espérance. J'ai depuis 4 ans des Poiriers dans mon jardin, quelques uns greffés sur francs et les autres sur Cognassiers, et les uns et les autres, non seulement n'ont encore rien rapporté, mais végètent misérablement malgré des soins assidus, et la taille sévère à laquelle je les soumets chaque printemps; ne mûrissant jamais assez leur bois, je suis souvent obligé au temps de la taille d'enlever la pousse nouvelle en entier, tant les gelées de l'hiver les maltraitent d'ordinaire. Et cependant à quelques arpents plus loin, au pied des montagnes, on peut voir un Poirier fort et vigoureux, et qui abandonné à lui-même au milieu d'un friche, donne encore quelques fruits d'année en année. Mais mon jardin se compose d'une terre forte, profonde et fort humide, retenant la gelée au printemps, tandis que sur les premiers plateaux de la base des Laurentides où se trouve l'arbre que je viens de mentionner, c'est une terre légère qui gèle à peine en hiver. J'engagerais donc des amateurs intelligents, se guidant sur ce que j'ai dit du Pommier et sur les quelques observations qui vont suivre, à tenter de nouveaux essais en différents endroits.

Mais à Montréal, direz-vous, il doit en être autrement? le Poirier peut-il se cultiver là en grand et avec avantage? C'est encore là une question à laquelle je ne pourrais répondre. Les

Poiriers sont fort rares à Montréal, cependant j'ai cueilli sur des arbres très vigoureux quoique très vieux, dans le jardin des MM. de S. Sulpice, près l'église paroissiale, des poires comme on n'en peut trouver de meilleures nulle part ailleurs. Mais les hauts murs qui entourent ce jardin au milieu de la ville, les toitures en fer blanc qui lui réfléchissent de toutes parts les rayons du Soleil, ne lui valent-ils pas un climat beaucoup plus méridional ? et peut-on raisonnablement compter que sans aucune protection semblable le Poirier pourrait tout de même y prospérer ? C'est ce qui demeurera encore douteux tant que de nombreux essais suivant les principes d'une culture intelligente et raisonnée ne viendront pas trancher la question. Cependant il est permis d'espérer beaucoup plus pour Montréal que pour Québec, et les succès obtenus par quelques rares amateurs doivent inspirer de légitimes espérances à cet égard.

En général le Poirier est plus délicat que le Pommier et il exige de plus grands soins de culture; comme ses racines sont plus pivotantes, il demande un terrain d'une plus grande profondeur; il résiste aussi moins que lui à une trop forte humidité et requiert plus impérieusement le secours de la taille pour se mettre à fruit, car abandonné à lui-même, il peut végéter très longtemps sans rien rapporter.

I. PROPAGATION DU POIRIER.

On ne reconnait que deux grandeurs pour les Poiriers : les pleins vents et les nains. Les premiers se greffent sur francs, c'est-à-dire sur des sujets provenants du semis de poires cultivées, et les seconds se greffent sur le Cognassier qu'on

propage par couchages ou marcottes de même que les doucins et les paradis. Le Cognassier est un autre arbre des forêts de l'Europe appartenant aussi à la famille des Pomacées, qu'on cultive quelquefois pour ses fruits qui servent à faire des compotes, des marmelades, etc., mais le plus souvent qu'on multiplie par marcottes pour fournir des sujets au Poirier.

Les Poiriers sur Cognassier forment des arbres de 7 à 8 pieds de hauteur. En général il vaut beaucoup mieux greffer sur Cognassier, parce que les racines de celui-ci pénétrant moins avant dans le sol, n'exigent pas une terre aussi profonde, et l'arbre s'élevant moins haut se trouve moins exposé à être injurié par les rigueurs de l'hiver.

Chose étonnante, le Poirier et le Pommier qui ne diffèrent pour ainsi dire que par la forme de leurs fruits, ne peuvent se greffer l'un sur l'autre; les greffes de Poirier sur Pommier prennent difficilement et se décollent dans peu de temps, tandis que sur le Cognassier qui lui est beaucoup plus étranger, elles réussissent parfaitement. Notre Sorbier, *Sorbus Americana*, Pursh (vulgairement *Cormier*, *Maskwabina*) et nos Aubépines indigènes, *Cratægus coccinea*, Linnée, *C. crus-galli*, Linnée *C. punctata*, Jacquin et *C. tomentosa*, Linnée, fournissent aussi de bons sujets pour la greffe du Poirier. Dans les sols froids et humides ce serait certainement en greffant sur Aubépine qu'on pourrait avoir la plus grande chance de réussir.

Le Poirier se greffe comme le Pommier, en écusson, en fente, sur racine, etc. Voir page 16 et suivantes.

II. TAILLE DU POIRIER.

Le Poirier donne ses fruits de la même manière que le Pommier, c'est-dire sur des dards qui

mettent de 2 à 4 ans à se former ; il se taille aussi de la même manière. Comme ses branches sont ordinairement plus dressées, il se prête aussi plus facilement à la forme pyramidale, aussi est-ce généralement sous cette forme qu'on le rencontre dans les jardins, surtout lorsqu'il est greffé sur Cognassier.

III. MALADIES DU POIRIER.

Brûle.—Le Poirier est encore plus sujet que le Pommier à être attaqué du brûle. Dès qu'un rameau est fortement attaqué, il vaut mieux en faire de suite l'amputation (Voir page 40).

Dartres sur les feuilles.—C'est une espèce de tache brune qui se montre en Juillet et Août sur les feuilles et qui pour peu qu'elle s'étende, arrête bientôt la végétation. On ne connait pas encore au juste la nature de cette maladie. Est-ce un insecte, un champignon, ou une simple lésion occasionnée par quelque brusque changement atmosphérique ? la chose est encore à constater.

On ne voit d'autres remèdes à ce mal que d'assurer par une bonne culture, surtout aux jeunes arbres, une pousse vigoureuse à la sève du printemps, afin de les rendre plus capables de résister aux pernicieux effets de la maladie si elle vient les attaquer en Juillet et Août.

Chenilles.—Les mêmes que pour le Pommier, voir page 49.

IV. FRUITS DU POIRIER.

La poire est sans contredit un des meilleurs fruits qu'on puisse présenter sur les tables. Elle varie en grosseur de 1½ à 5 pouces de diamètre, et

peut paraître sur les tables de Septembre à Avril suivant les espèces. Elle se prête aux mêmes usages culinaires que la pomme. On en fabrique aussi une boisson, le *poiré*, qu'on préfère généralement au cidre.

Les poires demandent un peu de soin pour la cueillette ; étant plus susceptibles que les pommes de souffrir des moindres lésions qu'elles peuvent recevoir, elles demandent, surtout les espèces à chair fondante, à être cueillies à la main. La plupart des espèces perdent de leurs qualités en les laissant mûrir à l'arbre, aussi les cueille-t-on d'ordinaire 10 à 12 jours avant la maturité pour les déposer dans une chambre ou une cave où elles s'amolissent, passent du vert au jaune, mûrissent en un mot parfaitement dans un temps plus ou moins long suivant les espèces. En général leur conservation est beaucoup plus difficile que celle des pommes durant l'hiver.

Les catalogues des pépinieristes n'énumèrent pas moins de 1000 espèces ou variétés de poires différentes ; je me contenterai de décrire ici celles de ces espèces qui se montrent surtout les plus capables de résister aux climats du Nord, les partageant de même que les pommes en poires d'été, poires d'automne et poires d'hiver suivant l'époque de leur maturité.

1. POIRES D'ÉTÉ.

1. Beau présent d'Artois.—De grosseur moyenne, juteuse, bonne, demi-fondante. Arbre vigoureux et productif sur Cognassier.—De France.—Septembre.

2. Bloodgood.—Poire américaine de première qualité, de grosseur moyenne, chair très beurrée, fondante, riche. L'arbre vigoureux fait une belle pyramide sur Cognassier. —Août.

3. Bonchrétien William ou *Bartlett.*—Grosse, d'un jaune clair; chair très riche et beurrée, fondante; eau abondante, sucrée, parfumée. Arbre vigoureux et dressé, donnant très jeune tant sur Cognassier que sur franc. Une des plus populaires sur les marchés; peut être cueillie 15 jours avant la maturité.

4. Doyenne d'été.—Petite mais belle, fondante, sucrée. Arbre vigoureux et productif, réussissant bien sur Cognassier.—Août.

5. Madeleine.—Moyenne; chair fondante, sucrée et délicate. Arbre vigoureux, donnant très jeune tant sur franc que sur Cognassier. La plus précoce des poires aux Etats-Unis.—Août.

6. Sans-peau.—*Skinless.*—Un peu petite, d'un jaune pâle fouetté de rouge du côté du Soleil; chair fondante; eau abondante, sucrée. Arbre vigoureux, à croissance rapide et très productif.—De France.—Août.

7. Tyson.—(Fig. 26).—Un peu au-dessus de la moyenne, fondante; eau abondante, sucrée et parfumée. Arbre vigoureux et à croissance rapide tant sur franc que sur Cognassier. Une des plus belles variétés d'été.—De Pennsylvanie.—Septembre.

2. POIRES D'AUTOMNE.

8. Belle lucrative ou Fondante d'automne.—Moyenne, fondante et délicieuse. Arbre dressé, faisant une belle pyramide sur Cognassier. De première qualité sous tous les rapports.—Septembre-Octobre.

9. Beurré d'Anjou.—Grosse et magnifique, à chair fondante et beurrée, à saveur légèrement vineuse. Arbre très fécond tant sur franc que sur Cognassier.—De France.—Octobre-Novembre.

10. Duchesse d'Angoulême.—Une des plus grosses, très recherchée sur les marchés, réussit mieux sur Cognassier, y faisant un arbre vigoureux et bien fait.—Octobre-Novembre.

11. EXCELLENTISSIMA.—Très belle et excellente poire de Belgique, aussi grosse que le Bonchrétien William, oblongue, pyriforme, jaune lavé de rouge du côté du Soleil, chair fondante, beurrée et riche.—Octobre.

12. LOUISE BONNE DE JERSEY.—Une des plus belles de toutes les poires, grosse et délicieuse. Acquiert mieux sa perfection sur Cognassier.—Septembre-Octobre.

13. ONONDAGA.—Très grosse, à chair fondante et parfumée. Arbre vigoureux et productif, réussit bien sur Cognassier. Une des meilleures poires d'automme—Oct.-Novembre.

14. SECKEL.—Une des meilleures poires connues, petite, pyriforme, d'un vert foncé, passant au brun jaunâtre, chair à grain très fin, fondante, beurrée; eau très abondante, sucrée, très parfumée. Arbre petit, à croissance lente, mais très productif. Très populaire.—Septembre-Octobre.

15. URBANISTE ou BEURRÉ PICQUERY.—Grosse, fondante, beurrée; réussit mieux sur Cognassier, chair délicieuse, parfumée. Arbre modérément productif.—Oct.-Novembre.

16. VIRGALIEU ou SURPASSE VIRGOULEUSE.—Un peu audessus de la moyeune, régulièrement obovale, jaune, souvent avec une joue rose; chair à grain très fin, fondante, beurrée, eau riche, sucrée, excellente. Très recommandable surtout pour les marchés.—Octobre.

3. POIRES D'HIVER.

17. BEURRÉ D'AREMBERG.—Grosseur un peu audessus de la moyenne, courte, pyriforme, à pédoncule épais et charnu, à peau épaisse, d'un jaune verdâtre; chair jaunâtre, fondante; eau abondante, à saveur vineuse, légèrement acide. Arbre vigoureux et très productif.—Décem.-Janvier.

18. BEURRÉ GRIS D'HIVER NOUVEAU.—Grosse, à chair fondante, beurrée, de première qualité, à saveur riche et vineuse. Arbre poussant irrégulièrement, mais donnant très jeune et abondamment, surtout sur Cognassier.—Nov.-Janvier.

19. Bonchrétien de Flandre.—Grosseur un peu au dessus de la moyenne. Arbre vigoureux, étalé et irrégulier, mais chargeant beaucoup. Excellente pour cuire.—Décembre-Février.

20. Bonne de Malines.—*Winter Nelis.*—Moyenne, arrondie, légèrement pyriforme, d'un jaune vert lavé de roux; chair à grain très fin, fondante, eau très riche, parfumée, à saveur légèrement vineuse. Arbre à croissance lente et très irrégulier, mais productif. Une des meilleures poires d'hiver.—Novembre-Janvier.

21. Doyenne d'hiver.—*Easter Beurre.*—Grosse, arrondie, ovale, jaune avec une joue rouge du côté du Soleil, riche, fondante. Arbre vigoureux et abondamment productif, réussissant mieux sur Cognassier.—Tout l'hiver.

22. Doyenne d'hiver d'Alençon.—Grosse, jaune, brunâtre du côté du Soleil, fondante, beurrée et riche.—Arbre dressé, vigoureux et très productif sur Cognassier.—Décembre-Mars.

23. Glout Morceau.—Grosse, courte, verdâtre; chair blanche, à grain fin, fondante, beurrée.—Arbre vigoureux, formant une belle pyramide sur Cognassier.—Décembre.

24. Joséphine de Malines.—De grosseur moyenne, fondante et riche; regardée en France et en Angleterre comme la meilleure poire d'hiver. Arbre à croissance un peu lente, à feuilles très petites, préférant le Cognassier.—Décembre-Mars.

25. Lawrence.—Grosse, fondante, riche. Arbre réussissant également sur franc et sur Cognassier, donnant régulièrement et abondamment.—Du Long Island.—Novembre-Février.

26. Le curé.—*Vicar of Winkfield.* — Grosse, longue, superbe, bonne sans être de première qualité. Arbre vigoureux, formant une belle pyramide sur Cognassier. Une des plus profitables pour le marché.—Novembre-Janvier.

DU PRUNIER.

SA PROPAGATION.—SA GREFFE.—SA TAILLE.—SES MALADIES.—SES FRUITS.

Le Prunier, *Prunus* (de *prunê* nom grec du Prunier) avait été rangé par Jussieu, dans la Famille des Rosacées, mais les botanistes modernes Lindley, Jacques, etc., l'ont rapporté à une Famille distincte reconnaissant l'Amandier pour type et qu'ils ont appelée de son nom *Amygdalée*. Les 200 variétés et plus de prunes de nos jardins doivent leur origine à deux espèces primitives savoir: le Prunier domestique, *Prunus domestica*, Linnée, qui vient de l'Asie, et le Prunier sauvage, *Prunus insititia*, Linnée, qu'on trouve dans les forêts de l'Europe.

Nous avons un Prunier indigène en Canada, c'est le Prunier d'Amérique, *Prunus Americana*, Marsh; il se distingue par des fruits presque destitués d'efflorescence, à suc aigre, à peau épaisse et coriace, d'un rouge orange plus ou moins foncé. Bien qu'on en rencontre parfois quelques variétés d'un goût assez agréable, cette prune reste encore fort loin en arrière de celles de nos jardins. Mais ce Prunier qui est d'une rusticité sans pareille, qu'on trouve sur les bords de tous nos ruisseaux, est destiné, je pense, à jouer un grand rôle dans la culture, en fournissant pour la greffe des autres espèces, des sujets qui résisteront dans tous les terrains et dans les plus rudes climats. Plusieurs pépiniéristes des États-Unis l'ont déjà utilisé dans ce but avec le plus grand succès.

Le Prunier de nos jardins est un arbre de 12 à 20 pieds, à rameaux généralement plus dressés qu'étalés, légèrement épineux, à feuilles dentées, glabres, munies de stipules linéaires, pubescentes, à fleurs à peu près contemporaines des feuilles ou précédant de peu leur développement. Ses fruits qui varient en grosseur depuis ½ jusqu'à 1½ pouce passent par toutes les teintes depuis le vert clair jusqu'au violet presque noir; cependant aucun ne prend cette couleur rouge-orange foncé de notre prune sauvage. Ces fruits sont couverts d'une efflorescence farineuse plus ou moins prononcée; ils sont ordinairement de forme ovale, bien que dans plusieurs variétés ils affectent aussi la forme sphéroïdale; leur noyau est toujours plus ou moins aplati sur les côtés.

Le Prunier a des racines traçantes qui s'enfoncent peu dans le sol; une bonne terre franche et légère, un peu humide sans être marécageuse, ni glaiseuse, ni trop sabloneuse, est celle qui lui convient d'avantage. En général il résiste mieux à l'humidité qu'à la sécheresse. Au moyen de notre Prunier sauvage pour sujet on peut réussir à avoir des prunes dans bien des endroits où l'on croyait leur culture impossible auparavant. Plusieurs horticulteurs intelligents des Etats-Unis du Nord, après avoir tenté sans succès la culture du Prunier pendant bien des années, sont parvenus à avoir de beaux et bons fruits au moyen de cette souche. Elle a surtout l'avantage de prospérer dans les terrains les moins avantageux et de résister à la sécheresse des terrains légers mieux que toute autre. Je suis convaincu que la plupart des espèces de prunes des catalogues des pépiniéristes américains pourraient réussir dans toutes les parties du Canada, si elles étaient greffées sur cette souche.

La culture a permis d'avoir aussi des Pruniers

nains ; ce sont des arbres de 6 à 8 pieds. On les obtient par la greffe sur le Prunier Cerisette, variété du *Prunus spinosa*, Linnée, qui nous vient de France et qu'on cultive uniquement dans ce but dans les pépinières.

I. PROPAGATION DU PRUNIER.

Le Prunier se reproduit ordinairement de semence. Il est même plusieurs variétés ou espèces jardinières qui se reproduisent ainsi fidèlement sans avoir recours à la greffe, conservant les qualités particulières de leurs fruits, comme les Damas, la Reine Clrude, la Jaune hâtive, etc. En général pourtant il vaut beaucoup mieux recourir à la greffe, on a d'ordinaire des fruits plus gros et des arbres qui se mettent à fruits plus tôt.

On utilise quelquefois comme sujets les rejetons ou drageons qu'émettent souvent les racines traçantes du Prunier, mais en général il vaut beaucoup mieux les rejeter et n'employer que des sujets provenants de semences, car ces drageons sont toujours moins forts, vivent moins longtemps, et sont bien plus susceptibles d'émettre eux-mêmes d'autres drageons qui épuisent promptement la plante.

Dans le semis il faut bien plus de soins dans le choix de la semence pour les Pruniers que pour les Pommiers, car les noyaux de fruits chétifs, mal venus, non parvenus à maturité, donnent rarement des sujets capables de faire de bons arbres. Il faut semer les noyaux aussitôt après la maturité, car semés au printemps ils ne lèveraient que le printemps suivant, si toutefois ils ne périssaient totalement. On peut cependant semer au printemps en retirant les amendes des noyaux pour les semer seules, ou encore en fesant stratifier les noyaux pendant l'hiver. Pour cela on les en-

tremêle de couches de sable ou de terreau humide dans une boîte qu'on tient dans une cave tout l'hiver à l'abri de la gelée, ayant soin que le terreau ou le sable ne se dessèche pas ; conservés de la sorte et plantés de bonne heure au printemps ils lèveront après 15 jours ou 3 semaines. Les jeunes plants ont une croissance peu rapide pendant les 2 premières années, cependant dans un terrain convenable ils sont ordinairement capables d'être greffés dès la 2e année.

Les Pruniers, Amandiers, Pêchers et Abricotiers sont tous susceptibles de se greffer les uns sur les autres, mais il est rare que le Prunier se greffe autrement que sur lui-même, tandis que le plus souvent il sert de sujet pour les autres fruits. Les hautes-tiges ou pleins vents se greffent sur le Damas noir, le St. Julien (2 espèces qui nous viennent de France), et le Canada (c'est ainsi qu'on désigne notre Prunier sauvage dans les pépinières). Ce dernier a l'avantage de croître plus rapidement que les 2 autres pendant les premières années et se trouve ainsi plus tôt prêt à recevoir la greffe. Pour les nains, on les obtient comme je l'ai dit plus haut par la greffe sur le Cerisette ou sur des variétés jardinières moins vigoureuses, qu'on force à prendre moins d'élévation en leur laissant moins long de tige nue et en dirigeant la taille pour cette fin.

Le prunier peut aussi se multiplier par marcottes ou couchages comme on le fait pour le Doucin, le Paradis et le Cognassier. Les mères qu'on destine à cette fin doivent avoir les meilleurs soins pour qu'elles ne perdent rien de leur vigueur et donnent toujours des pousses vigoureuses. On couche en terre en Mai les pousses de l'année précédente, à chaque œil ainsi enterré il se forme bientôt des racines, et ordinairement

dès l'automne ces marcottes peuvent être sevrées pour être greffées l'année suivante.

II. GREFFE DU PRUNIER.

Le Prunier se greffe le plus communément en écusson ; voir page 16. Il est ordinairement propre à recevoir la greffe quelques jours plus tôt que le Pommier. Si le temps est sec il faut avoir soin de donner quelques jours auparavant de copieux arrosements, car dans la sécheresse l'écorce adhère promptement au bois, et les écussons qu'on place avec peine ne prennent pas le plus souvent. L'écorce du Prunier ayant moins de consistence que celle du Pommier rend l'opération de la greffe un peu plus difficile que pour ce dernier, et cependant il faut qu'elle soit faite plus promptement, car la sève du Prunier s'altère en très peu de temps au contact de l'air ; le pétiole étant aussi très flexible offre moins de facilité pour enfoncer l'écusson sous l'écorce, cependant un opérateur habile manque rarement son coup. Le Prunier se greffe aussi en fente, sur tout lorsque les sujets sont forts, sur racines, en sifflet, etc., voir pages 19 et 22.

Avec des sujets de Canada on n'emploie guère que la greffe sur racine ou la greffe en fente au collet, aussi près de terre que possible ; car ce Prunier ayant une croissance remarquablement vigoureuse et rapide, ne peut d'ordinaire demeurer longtemps d'accord avec ses greffes lorsqu'elles sont placées plus haut, aussi périssent-elles le plus souvent après quelques années. On se sert ordinairement des racines d'un an pour cette greffe, si elles n'étaient pas alors assez fortes, il faudrait attendre à la 2e année.

Les Pruniers ont ordinairement terminé leur première pousse à la mi-Juillet et peuvent dès lors recevoir les écussons. Cependant le Canada et la Cerisette prolongeant leur croissance un peu plus tard peuvent attendre jusqu'à la fin d'Août. D'ailleurs ces époques peuvent se rapprocher ou s'éloigner plus ou moins chaque année suivant que la saison des chaleurs au printemps a été plus ou moins retardée, que les pluies ont été plus ou moins fréquentes, que les variétés qu'on emploie pour sujets sont plus ou moins précoces, etc.

Il est étonnant que dans le district des Trois-Rivières et dans la plupart des paroisses de celui de Montréal où notre Prunier sauvage est si abondant et si vigoureux et où les prunes bleues et blanches sont à peine connues, il est étonnant dis-je, qu'on n'ait pas depuis longtemps essayé de greffer ces dernières sur ce sauvageon. Et puisque aujourd'hui le succès n'est plus douteux, c'est aux amateurs intelligents et aux horticulteurs exercés à se mettre à l'œuvre. Pour avoir plus de chances de réussir semez en abondance et dans de la bonne terre des noyaux de nos prunes sauvages, et dès l'année suivante les racines seront assez fortes pour recevoir des greffes; vous pouvez encore utiliser à cet fin les racines de ce grand nombre de petits Pruniers qu'on trouve presque toujours sous les vieux arbres, ce sont souvent des rejetons sur les racines des vieux, mais souvent aussi ce sont des francs provenant de noyaux qu'on a laissé tomber là lors de la maturité des fruits. A 3 ou 4 ans de la greffe vos arbres donneront du fruit et vous pourrez dès lors, tout en récoltant les fruits de vos soins, vous livrer à l'amour propre que pourra légitimement vous inspirer cette pacifique mais bien honorable conquête.

III. TAILLE DU PRUNIER.

Les Pruniers sont ordinairement tirés de la pépinière à deux ans. Dans un verger on les place ordinairement à 12 ou 15 pieds de distance en tous sens, soit en lignes parallèles, soit en quinconces; les nains qu'on distribue dans les jardins peuvent être placés à 6 ou 8 pieds seulement. On les plante avec les mêmes précautions que pour les Pommiers, ayant soin de blesser le moins possible les racines.

On laisse généralement aux pleins-vents 3 à 4 pieds de tige nue, et on taille dans les premières années comme on le fait du Pommier, raccourcissant les pousses trop longues, enlevant les branches qui forment confusion, etc. De même aussi on a soin de ne laisser partir les ramifications que par trois ou quatre branches principales.

Quant aux nains ou demi-tiges qu'on destine aux jardins, on peut facilement les soumettre à la forme pyramidale, mais dans tous les cas on ne leur laisse jamais plus de 1½ à 2 pieds de tige.

Le Prunier poussant généralement très vigoureusement dans ses premières années exige une surveillance assidue pour maintenir l'équilibre entre ses différentes parties par des pincements, et pour ne pas laisser dépasser la tige principale par les branches secondaires, lorsqu'on veut former une pyramide.

Il arrive plus souvent au Prunier qu'à tout autre arbre d'émettre, surtout dans les terrains humides, des branches gourmandes qui s'emportent tellement qu'elles dépassent toutes les autres en très peu de temps et finissent bientôt

par faire périr une partie de l'arbre, sinon l'arbre tout entier; c'est au moyen du pincement pendant la croissance qu'on remédie à ce défaut. Ces gourmands sont presque toujours le résultat d'une taille mal faite ou totalement omise. C'est une règle invariable et qui ne souffre aucune exception, qu'en taillant au printemps les jeunes pousses qui ont plus ou moins souffert des gelées de l'hiver, il faut les rabattre jusqu'à ce qu'on rencontre le bois sain, car autrement le flot de la sève ne pouvant se répandre facilement dans les vaisseaux avariés des extrémités blessées que vous avez laissées, se fera jour par un œil placé plus bas, et formera une de ces pousses gourmandes qui attirera à elle presque toute la sève et laissera surtout les yeux placés au dessus d'elle végéter misérablement ou même se dessécher et périr de suite. Un coup d'œil sur vos arbres au printemps vous montrera de suite les défauts de votre taille précédente, en confirmant ce que j'avance ici. Partout où vous aurez taillé sur le bois sain, le rameau se sera continué fort et vigoureux, ayant guéri aux trois quarts la plaie de la taille; et là où vous serez resté dans le bois malade ou blessé par la gelée, le rameau se sera continué par un œil placé plus bas, laissant un chicot plus ou moins long entièrement sec déjà, ou couronné par un volumineux bourgeon qui ne fera jamais rien cependant et qu'il faut retrancher sans hésiter.

Les Pruniers donnent leurs fruits sur le bois de deux ans ou plus, une fois l'arbre en rapport il n'y a plus qu'à retrancher le bois mort et à arrêter par le pincement les branches qui voudraient s'emporter.

Les Pruniers commencent d'ordinaire à donner du fruit la 4e ou la 5e année de la greffe. Il

arrive quelquefois qu'ils sont atteints de carpomanie, c'est-à-dire qu'ils se chargent d'une surabondance de fruits qui les fait souvent périr si l'on n'a pas le soin d'en retrancher une partie.

IV. MALADIES DU PRUNIER.

Gomme.—Tous les arbres à fruits à noyau contiennent plus ou moins de gomme dans leur sève. Il arrive quelquefois que cette gomme s'accumulant sur quelque point, fait irruption à travers l'écorce et se montre sous forme de plaie cancéreuse; il faut alors trancher au vif et appliquer sur la plaie de la cire à greffer; voyez p. 22. Un sol trop humide, des changements trop subits de température, une taille trop sévère au printemps, etc., sont ordinairement les causes qui portent les arbres à produire de la gomme. Voyez à l'article Cerisier.

Pucerons.—Le puceron qui attaque le Prunier est bien peu différent de celui du Pommier, si toutefois ce n'est pas le même; on le combat de la même manière. J'ai trouvé l'automne dernier, à la fin d'Octobre, des pucerons encore vivants sur des Pommiers, lorsqu'il était déjà passé des gelées de 3° à 4° Réaumur.

Chenilles.—Les mêmes que pour le Pommier.

Charançon.—(*Curculio.*)—La larve de ce charançon déposée dans l'ovaire au moment de sa floraison, se nourrit de la substance même du fruit et ne lui permet point de parvenir à maturité. Les dégats occasionnés par cette larve ont forcé plusieurs horticulteurs du Haut-Canada et de l'Etat de New York à renoncer entièrement à la culture du Prunier; heureusement pour nous cet

ennemi nous est encore à peu près inconnu ou du moins ses ravages n'ont pas encore causé des pertes appréciables. Comme les fruits attaqués tombent ordinairement avant la maturité, on conseille pour remède de faire paître des pourceaux sous les vergers, ces animaux en mangeant ces fruits tombés détruiront en même temps les larves qu'ils renferment et rendront moins nombreux les ennemis pour l'année suivante. Un moyen encore plus efficace est d'étendre des draps tous les matins au pied de chaque arbre et d'y faire tomber les fruits attaqués en les secouant, pour livrer ensuite ces fruits aux porcs ou les jeter au feu. Des horticulteurs habiles sont parvenus par ce procédé répété pendant plusieurs années, à s'assurer de magnifiques récoltes de prunes, tandis qu'à des distances assez rapprochées d'eux, on ne pouvait qu'à peine soustraire la 60e ou même la 100e partie des fruits aux attaques du charançon.

V. FRUITS DU PRUNIER.

La prune est un des meilleurs et peut être le meilleur fruit que nous ayons dans le Bas-Canada. On la mange ordinairement à l'état naturel, mais elle se prête aussi à une foule de combinaisons dans l'art culinaire. Cuite ou crue c'est toujours un aliment très sain, rafraîchissant, de digestion facile, quoique légèrement laxatif et emollient. Séchées les prunes prennent le nom de *pruneaux;* les meilleurs pruneaux nous viennent du midi de la France. On extrait des prunes en Allemagne une eau-de-vie qui porte le nom de *kwetschenwasser.*

On ne met d'ordinaire d'autre classification dans les fruits du Prunier que celle qui se rapporte à la couleur; et les diverses nuances se réduisent

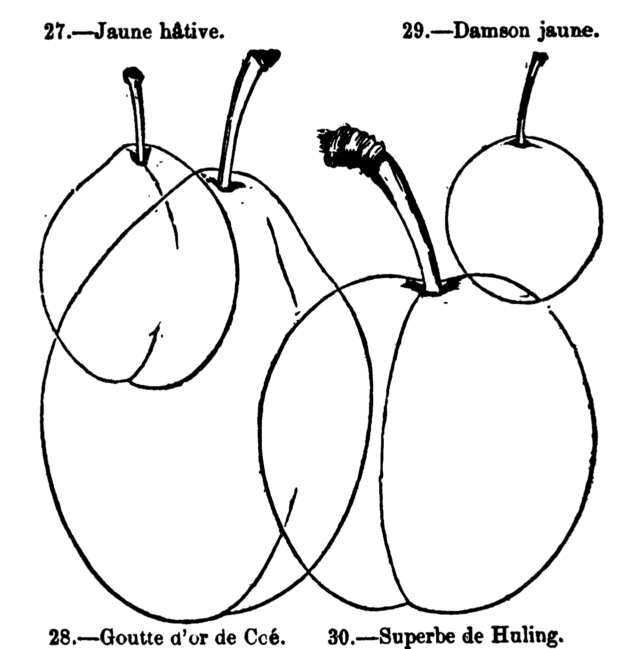
toutes à 2 principales, savoir : fruits blancs, c'est-à-dire tous ceux à fond jaunâtre ou verdâtre, bien qu'il soient souvent diaprés de rouge, surtout du côté du Soleil ; et fruits violets, c'est-à-dire tous ceux qui sont à fond rouge plus ou moins foncé, qu'ils soient du reste piquetés de noir, de vert, etc.

1. PRUNES BLANCHES.

1. Abricot de Guthrie.—De grosseur moyenne, jaune ; à saveur d'Abricot. D'origine écossaise.—Fin de Septembre.

2. Bingham.—Belle grosse prune ovale, d'un jaune foncé, avec quelques taches rouges, juteuse et riche, à chair n'adhérant pas au noyau ; arbre très fécond.—Septembre.

27.—Jaune hâtive. 29.—Damson jaune.



28.—Goutte d'or de Coé. 30.—Superbe de Huling.

3. BLEEKER'S GAGE.—(Fig. 37).—De grosseur un peu au dessus de la moyenne, ovale-arrondie, jaunâtre; chair jaune, juteuse et riche, n'adhérant point au noyau; arbre vigoureux et productif.—Fin d'Août.

4. DAMSON JAUNE.—(Fig. 29).—Petite, légèrement ovale, d'un jaune pâle, piquetée de rouge; chair riche, sub-acide, très agréable; charge beaucoup et retient longtemps ses fruits à l'arbre.—Octobre.

5. DRAP D'OR.—Belle, d'un jaune doré; excellente; arbre à pousses vigoureuses, légèrement cotonneuses.—Septembre.

6. DRAP D'OR D'ESPERIN.—Nouvelle variété venue de Belgique, ressemblant beaucoup à la Washington. Les premiers arbres de cette variété se vendirent à Gand, en 1848, $10 la pièce.

7. GÉNÉRAL HAND.—Une des plus grosses variétés américaines, d'un beau jaune doré, sucrée sans être très savoureuse. Très recommendable pour les marchés, en raison surtout de son apparence et de la fécondité de l'arbre—Fin de Septembre.

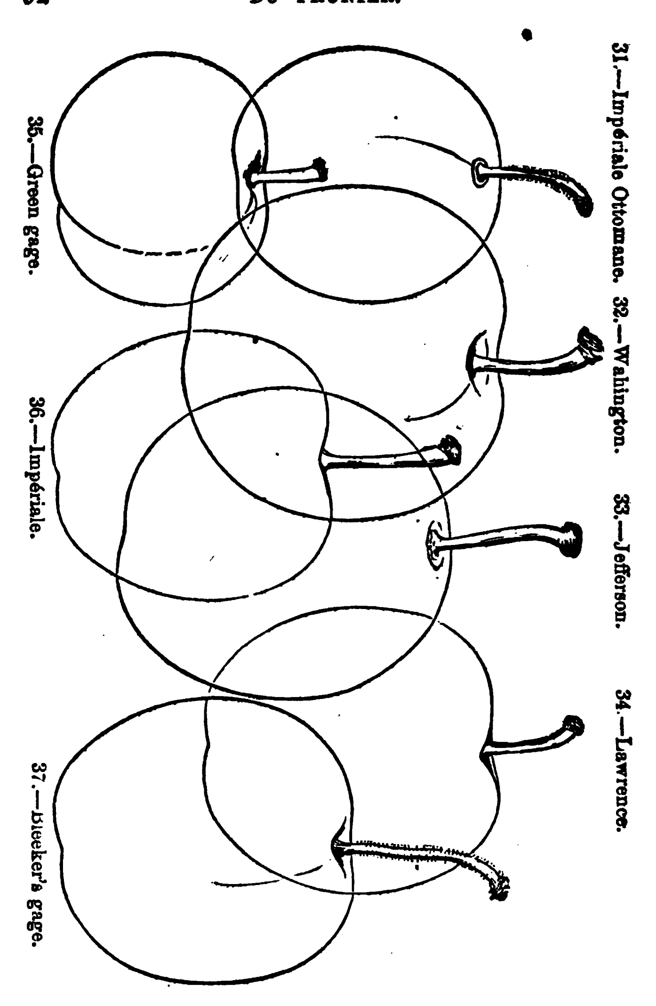
8. GOUTTE D'OR DE COE.—(Fig. 28).—Grosse et superbe, ovale, d'un jaune pâle; chair ferme, sucrée et riche, adhérant au noyau; arbre très vigoureux mais un peu lent à se mettre à fruit. Précieuse surtout à raison de son apparence pour le marché et de ce qu'elle peut rester à l'arbre fort longtemps. Dans les environs de Québec cette prune ne mûrit qu'en Octobre; il arrive même quelquefois que les gelées la suprennent avant la maturité.

9. GREEN GAGE.—(Fig. 35).—Petite, mais excellente; arbre à croissance lente.—Août.

10. IMPÉRIALE.—(Fig. 36).—Grosse, ovale, verdâtre; chair juteuse, riche et délicieuse, n'adhérant pas au noyau. Une des meilleures et des plus recherchées.—Août.

11. IMPÉRIALE OTTOMANE.—(Fig. 31).—Moyenne, ovale, d'un jaune verdâtre, marbrée, juteuse, sucrée, excellente.—Août.

12. IVES SEEDLING.—Grosse, oblongue, jaune, tachetée de rouge, fondante et riche, n'adhérant point au noyau.—Arbre vigoureux, à croissance rapide.—Août.



13. Jaune Hative.—(Fig. 27).—Belle prune de grosseur moyenne, mûre à la fin d'Août. Très commune dans la côte de Beaupré.

14. JEFFERSON.—(Fig. 33).—Grosse, ovale, jaune avec une joue rouge ; chair orange, juteuse et riche, n'adhérant pas au noyau.—Septembre.

15. LAWRENCE.—(Fig. 34).—Grosse, ronde, d'un vert jaunâtre ; chair juteuse, fondante, riche, n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux et très productif.—Août.

16. MCLAUGHLIN.—Grosse, ronde, d'un jaune verdâtre, sucrée, de première qualité.—Septembre.

17. MAGNUM BONUM JAUNE.—Très grosse et très belle prune, de forme ovale, jaune ; excellente pour cuire. Arbre vigoureux et très productif.—Septembre.

18. MAMELONE.—Curieuse prune, ronde avec un col comme une poire ; semblable en qualité à la Green Gage. Arbre vigoureux et chargeant beaucoup.—De France.

19. MIRABELLE.—Petite, ronde, jaune, excellente pour les confitures. Arbre chargeant beaucoup.—Septembre.

20. MIRABELLE D'OCTOBRE.—Variété de la précédente beaucoup plus tardive. Arbre vigoureux et très productif. —Octobre

21. ORANGE.—Une des plus grosses prunes, ovale, jaune ; très avantageuse pour les marchés. Arbre vigoureux et chargeant beaucoup.—Octobre.

22. QUETSCHE DE ST. MARTIN.—De grosseur moyenne, ovale, d'un jaune pâle, juteuse et riche ; demeure longtemps à l'arbre ; excellente pour sécher. Arbre chargeant abondamment

23. REINE CLAUDE DE BAVAY.—Grosse, ronde, ovale, verdâtre et piquetée de rouge du côté du Soleil ; une des meilleures prunes. Arbre vigoureux et très productif.

24. REINE CLAUDE DE MONTMORENCY.—Très grosse, ronde, verdâtre, à saveur parfumée, relevée ; chair n'adhérant point au noyau. Arbre vigoureux, étalé, chargeant beaucoup. Cette variété obtient d'ordinaire les plus hauts prix sur le marché de Québec.—Milieu de Septembre.

25. SANSPAREILLE DE LUCOMB.—Grosse, ronde, verdâtre, presque aussi grosse et aussi bonne que la Washington.—d'Angleterre.

26. SUPERBE DE DENNISON.—Grosse, ronde, d'un vert jaunâtre pointillé de pourpre; chair juteuse, riche, n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux et productif.—Sept.

27. SUPERBE DE HULING.—(Fig. 30).—Belle grosse prune ronde, d'un vert jaunâtre; chair juteuse, à saveur relevée, n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux et productif.—Septembre.

28. THOMAS. — Grosse, ronde-oblongue, de couleur d'ambre, juteuse et riche. Arbre chargeant beaucoup.—De Boston.

29. WASHINTON. — (Fig. 32). — Grosse, magnifique, ronde, verte, souvent lavée de rouge; chair juteuse, sucrée et excellente. Arbre vigoureux et chargeant abondamment; une des meilleures prunes.—Septembre.

30. YELLOW GAGE.—Grosse, jaune, ovale; chair jaune, juteuse et riche. Arbre remarquablement vigoureux et productif.—Septembre.

PRUNES VIOLETTES.

31. BRADSHAW. (Impériale noire). — Très grosse et très belle, d'un rouge violet foncé, juteuse et bonne. Arbre dressé et vigoureux, chargeant beaucoup.—Août.

32. COLUMBIA.—Grosse et belle, ronde, pourpre; chair jaune, juteuse et riche, libre du noyau. Arbre vigoureux. —Septembre.

33. DAMAS VIOLET.—Fruit moyen, oblong, allongé en col vers le pédoncule, violet foncé, relevé, un peu aigre. Arbre très vigoureux et très productif. Très commune dans la côte de Beaupré. Le Damas violet avec la Reine Claude et la Jaune hâtive sont presque les seules prunes qu'on rencontre sur les marchés de Québec.

34. DAMSON D'HIVER.—Petite, d'un pourpre foncé, estimé pour les confitures. Très tardive.—Octobre.

35. DIAMANT.—Une des plus grosses et des plus productives parmi les violettes, de qualité moyenne; excellente pour cuire.—Septembre.

[illegible] DIAPRÉE ROUGE. — Grosse, superbe, ovale, d'un pourpre rougeâtre, de bonne qualité. Arbre modérément vigoureux mais très productif.

37. ECARLATE DE CRUGER. — Moyenne, ronde, d'un rouge lilacé, juteuse sans être riche. Arbre chargeant abondamment mais exigeant la taille et préférant les sols légers. —Septembre.

38. FALLEMBERG.—Belle, ovale, pourpre, tardive; chair juteuse et délicieuse, libre du noyau, excellente pour sécher. Arbre très productif.—Septembre.

39. FORTIN.—Grosse, magnifique, presque noire, piquetée de rouge, ovale, à efflorescence abondante; chair adhérant au noyau. Arbre vigoureux, à pousses effilées, purpurines, grêles.—De St. Joachim.—Septembre.

40. FROST GAGE.—Un peu petite, ronde, pourpre. Arbre chargeant beaucoup.—Octobre.

41. IMPÉRATRICE D'ICWORTH.—Prune tardive Anglaise qu'on peut garder jusqu'en hiver, pourpre; chair juteuse, sucrée et riche.

42. KIRKS.—Grosse, superbe prune Anglaise, riche et sucrée; chair libre du noyau. Pousses fortes et lisses comme celle du Magnum Bonum rouge.

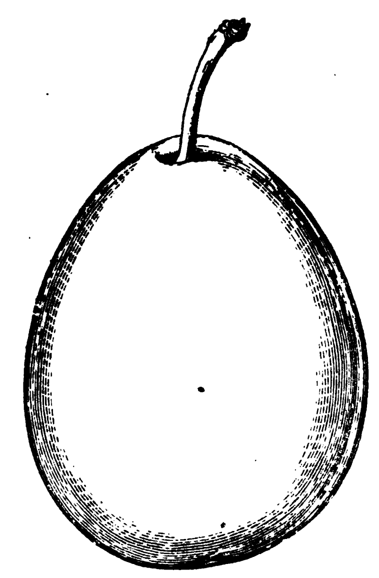
43. LOMBARDE.—De grosseur moyenne, ovale, d'un violet rouge; chair jaune, juteuse, très agréable. Arbre très productif, particulièrement recommandable pour les sols légers.—Septembre.

44. MAGNUM BONUM ROUGE.—Grosse, ovale, superbe, d'un violet rouge; de seconde qualité, excellente pour cuire. Arbre vigoureux et productif. Avantageuse pour le marché.—Septembre.

45. ORLÉANS (hâtive).—Moyenne, ronde, pourpre; chair sucrée, de bonne qualité. Arbre chargeant beaucoup.—Septembre.

46. ORLÉANS DE SMITH.—Très grosse et excellente, ovale, d'un pourpre rougeâtre avec une efflorescence épaisse; chair jaune, ferme, juteuse et riche. Arbre vigoureux et très productif.—Septembre.

47. Pond's seedling.—(Fig. 38).—Magnifique prune anglaise de la forme du Magnum Bonum, d'un rouge clair passant au violet; chair un peu grossière. Arbre vigoureux et très productif. Une des plus belles prunes à l'arbre. —Septembre.



38.—Pond's seedling.

48. Pourpre de Duane. — Très grosse, ovale, d'un pourpre rougeâtre; chair juteuse, sucrée, adhérente au noyau. Arbre vigoureux et productif.—Fin de Septembre.

49. Pourpre favorite.—Moyenne, d'un pourpre brunâtre; chair juteuse, sucrée et fondante. Arbre à croissance lente.—Septembre.

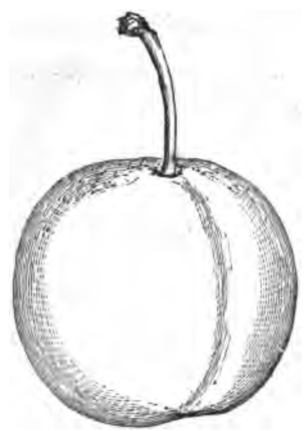
50. Prune cerise ou Rouge hative.—Petite, ronde, rouge, très belle; chair juteuse, molle, sub-acide, adhérente au noyau.—Août.

51. Prune d'Agen ou Robe de sergent.—Moyenne, de couleur violacée; excellente pour faire sécher.—De France.—Septembre.

52. Pruneau.—Petite, ronde, rouge ; chair très ferme, acide ; excellente pour sécher.—Fin de Septembre-Octobre.

53. Prune pêche.—Très grosse, arrondie, rouge violacé, à chair jaunâtre, grossière et peu savoureuse. Arbre très productif.—Septembre.

54. Purple gage.—(Fig. 39).—De grosseur moyenne, arrondie, d'un pourpre foncé, riche, avec des points et des lignes entrecroisées roussâtres ; chair d'un jaune verdâtre, juteuse, sucrée, excellente, se rapprochant beaucoup de la Green gage.



39.—Purple gage.

55. Reine Claude violette.—Grosse, sphérique ; de seconde qualité.—Septembre.

56. Schenectady Catherine.—Petite, pourpre ; chair fondante, sucrée, excellente. Se reproduit franc de semence.—Septembre.

57. Victoria.—Une des plus grosses et des plus belles prunes, d'excellente qualité, d'un rouge pourpre, ressemblant à l'Impératrice. Arbre croissant vigoureusement et irrégulièrement, et chargeant beaucoup.—Septembre.

Choix pour un jardin.

9 Green gage. 10 Impériale. 14 Jefferson. 15 Law-

rence. 24 Reine Claude de Montmorency. 46 Orléans de Smith. 49 Pourpre favorite.

Choix pour le marché.

33 Damas violet. 39 Fortin. 40 Frost gage. 10 Impériale. 17 Magnum-bonum jaune. 44 Magnum-bonum rouge. 46 Orléans de Smith. 24 Reine Claude de Montmorency. 29 Washington.

Choix pour sécher en pruneaux.

38 Fellemberg. 22 Quetsche de St. Martin. 52 Pruneau. 53 Prune d'Agen.

DU CERISIER.

SES DÉNOMINATIONS — SA MULTIPLICATION — SA GREFFE — SA TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

I. DÉNOMINATIONS DU CERISIER.

Le Cerisier, *Cerasus*, appartient, de même que le Prunier, à la famille des Amygdalées de Linnée et des Rosacées de Jussieu. Linnée n'avait fait du Prunier et du Cerisier qu'un même genre, *Prunus*, mais les Botanistes modernes en font généralement deux genres différents.

Le Cerisier fut apporté de l'Asie mineure dans les Gaules par Lucullus, 73 ans avant J. C.; on croit qu'il tire même son nom de Cérasonte, ville d'où on l'avait tiré. Il y a des Cerisiers indigènes tant en Europe qu'en Amérique, mais fort différents de celui que l'on cultive dans nos jardins, cependant on les utilise sur une vaste échelle comme sujets pour la greffe.

Les Cerisiers se partagent en trois sections ou classes bien distinguées les unes des autres dans la culture, et auxquelles aussi la plupart des botanistes assignent une espèce botanique différente; ce sont: les Guigniers ou Merisiers, les Bigarreautiers et les Cerisiers proprement dits.

1°. Merisiers et Guigniers.—Les arbres de cette section sont des plus élevés, à forme pyramidale, à croissance rapide, à feuillage doux, ample et pendant. Le fruit noir, rouge ou blanc a la chair molle et très douce.

Les Guigniers ne sont pas d'ordinaire distingués des Merisiers et n'en sont considérés que comme une variété perfectionnée, ayant les fruits plus gros, la chair molle et fort douce.

2°. Bigarreautiers.—Ce sont des arbres un peu moins élevés mais plus robustes que ceux de la section précédente, n'affectant point la forme pyramidale et laissant pendre davantage l'extrémité de leurs rameaux. Leur fruit a toujours la chair ferme ou croquante.

3°. Cerisiers proprement dits.—Les arbres de cette section sont plus petits, plus rustiques, et croissent plus lentement que ceux des sections précédentes, leurs feuilles aussi sont plus épaisses, plus dressées et d'un vert plus foncé. Le fruit est ordinairement rond, et varie du rouge clair au brun foncé. Cette section se partage elle-même en deux sous-sections, savoir : les Cerisiers simplement dits (*Dukes* des catologues anglais), et les Griottiers (*Morellos* des Anglais), mais les caractères de ces deux sous-sections se croisent en plusieurs points et ne permettent pas de les diviser méthodiquement, aussi sont-elles généralement confondues, même dans les catalogues. Cependant les vraies griottes ont toujours un acide amer plus ou moins appréciable, tandis que les cerises douces (*Dukes*) n'en offrent au une trace.

Tous les Cerisiers sont des arbres à suc gommeux, à épiderme dirigé circulairement et d'une grande force. Les feuilles simples, dentelées, stipulées, sont souvent glanduleuses à leur base ou sur le pétiole. Les fleurs sont disposées en une espèce d'ombelle plus ou moins garnie.

Les Cerisiers en général préfèrent une terre un peu sèche et légère, dans une terre humide, ils donnent des fruits moins savoureux et sont bien plus affectés de la gomme. Les Guigniers et les Bigarreautiers sont bien plus délicats et

plus difficiles sur le choix du terrain, surtout lorsqu'ils sont greffés sur Merisier.

Deux souches différentes fournissent les sujets pour la greffe des Cerisiers, ce sont le Merisier (*Mazzard* des anglais) et le Mahaleb ou Ste. Lucie. Le premier est un arbre élevé, à forme pyramidale, à fruits d'un rouge foncé ou noirs et légèrement amers ; c'est le type des Guigniers et des Bigarreautiers. Le second est un arbre beaucoup plus petit, plus rustique, pouvant réussir dans bien des terrains ou le Merisier ferait défaut, et croissant spontanément dans les forêts de l'Europe. Son fruit, de la grosseur d'un pois, est noir et très amer. L'un et l'autre sont cultivés en grand dans les pépinières pour former des sujets pour la greffe. Le Merisier fournit les sujets pour les hautes tiges ou pleins-vents dans les terrains et les lieux où il peut réussir, et le Ste. Lucie les sujets pour les demi-tiges et les nains. En général je crois qu'en Canada les arbres greffés sur Merisier ne peuvent réussir que dans dans des situations exceptionelles sous le rapport de l'expositi n et de la qualité du sol, aussi vaut-il beaucoup mieux ne greffer toujours que sur le Ste. Lucie: il est même plusieurs variétes de guignes et de bigarreaux qui ne peuvent réussir, même greffées sur cette dernière souche, du moins c'est la conclusion à laquelle mes expériences m'ont forcé d'en venir pour le voisinage de Québec.

Nous avons en Canada quatre Cerisiers indigènes, ce sont : 1o. le Cerisier de Virginie, *Cerasus Virginiana*, notre Cerisier à grappes ; 2o. le Cerisier tardif, *Cerasus Serotina*, vulgairement Cerisier rouge, Cerisier noir ; 3o. le Cerisier du Canada, *Cerasus Canadensis*, vulgairement Petite-Merise ; et 4o. le Cerisier nain, *Cerasus pumila*, vulgairement Ragouminier, qui croît sur les îles sablo-

neuses de nos rivières. Aucune de ses quatre espèces n'a encore été utilisée que je sache dans la culture: s'il y en avait une qui pût promettre quelque chance de succès ce serait, je pense, le Cerisier du Canada, car j'ai essayé plusieurs fois des greffes sur le Cerisier de Virginie qui est si rustique, elles prenaient bien, mais ne poussaient plus qu'un bouquet de feuilles l'année suivante, pour périr ensuite.

II. MULTIPLICATION DU CERISIER.

Bien que les racines traçantes du Cerisier le portent à émettre souvent des drageons qu'on utilise quelquefois pour la greffe, cependant le plus souvent on a recours au semis pour la reproduction. Le Merisier et le Mahaleb ou Ste. Lucie, sont cultivés en Europe sur une assez grande échelle, uniquement dans le but de fournir ainsi des semences pour les pépinières. En Amérique on n'a encore cultivé que le Merisier pour cette fin, on importe chaque année d'Europe des semences du Mahaleb. Les fruits parfaitement mûrs à l'arbre sont débarassés de leur pulpe au moyen de lavages, et lorsqu'on n'est pas préparé à les mettre de suite en terre, ce qui vaut beaucoup mieux, on les met stratifier comme suit, pour les semer au printemps suivant. Sur une couche de sable legèrement humide qu'on étend au fond d'une boîte on met une couche de noyaux, puis une autre couche de sable avec une nouvelle couche de noyaux, jusqu'à ce que la boîte soit remplie; on place ensuite cette boîte dans une cave fraîche et aussitôt que la terre est suffisamment ressuyée on les sème au printemps. A la fin de l'automne ou au printemps suivant, les sujets sont d'ordinaire assez forts pour être mis en pépinière.

III. GREFFE DU CERISIER.

Les Cerisiers se greffent le plus souvent en écusson, car la greffe en fente pourrait plus facilement les porter à la gomme. Les sujets sont ordinairement propres à recevoir la greffe dès la deuxième année. C'est communément vers le commencement d'Août que les yeux des nouvelles pousses deviennent assez mûris pour fournir des écussons. La greffe sur le Cerisier est presque aussi facile que sur le Pommier, il faut éviter toutefois de ne pas enlever l'épiderme sur l'écusson ni sur le sujet de manière à les blesser.

IV. TAILLE DU CERISIER.

De tous les arbres fruitiers les Cerisiers sont ceux qui exigent le plus de ménagement par rapport à la taille, car les plaies chez eux, surtout si elles sont considérables, sont susceptibles de produire des exsudations de gomme qui sont toujours très dommageables à l'arbre. On peut presque dire qu'une fois le Cerisier en place le canif ne doit plus en aborder, si ce n'est toutefois pour enlever certaines branches malades ou qui feraient confusion et pour raccourcir un peu au printemps les pousses de l'année precédente surtout pendant les premières années.

J'insiste de nouveau ici sur l'à propos de raccourcir au printemps les pousses des jeunes arbres. La rigueur de nos hivers nous fait particulièrement une nécessité de cette pratique. Car si vous jetez les yeux sur un jeune arbre qu'on a abandonné à lui même vous pouvez remarquer que rarement les jeunes pousses ont continué

leur croissance par l'œil terminal, mais bien par le deuxième ou le troisième placé plus bas, laissant ainsi un chicot plus ou moins long qui outre qu'il donne une apparence négligée à l'arbre, absorbe encore un peu de nourriture en végétant misérablement pendant une ou deux saisons avant de périr. Vous pourrez remarquer aussi en taillant ces pousses négligés que rarement l'œil qui a continué la croissance de la pousse s'est trouvé reposer sur du bois parfaitement sain, mais bien sur du bois capable de végéter mais cependant plus ou moins endommagé par la gelée. Le raccourcissement des pousses prévient donc tous ces inconvénients en faisant continuer la croissance du rameau par un œil bien constitué et placé sur du bois parfaitement sain ; aussi remarque-t-on alors que souvent à l'automne les plaies de la taille sont déjà presque entièrement recouvertes.

Dès la première pousse de la greffe du Cerisier les plants atteignent souvent 3 à 4 pieds de hauteur; au printemps suivant on les rabat à peu près au tiers pour les pleins-vents et à 5 ou 6 yeux pour les nains, et les branches latérales qu'ils émettent cette seconde année nous fournissent de suite la charpente principale de notre arbre.

Pour les pleins-vents sur Merisier on leur laisse ordinairement 4 à 5 pieds de tige nue ; mais pour ceux greffés sur Mahaleb 2 à 3 pieds suffisent, et quand on veut en faire de véritables nains on leur en laisse à peine 5 à 6 pouces.

Les pleins-vents se placent comme les Pruniers à 12 ou 15 pieds de distance, mais 8 à 10 pieds suffisent ordinairement pour les demi-tiges et 4 à 5 seulement pour les nains. Une fois en place les Cerisiers requièrent absolument les mêmes soins de culture que les Pruniers, c'est-à-dire un

sol toujours net et ameubli par la culture ou des béchages, et des engrais de temps à autres.

V. MALADIES DU CERISIER.

La principale maladie, on pourrait presque dire l'unique maladie du Cerisier est la gomme, qui est due comme dans le Prunier à une viciation de la sève, soit que le sol trop humide lui en fournisse en trop grande abondance pour que l'arbre puisse convenablement l'élaborer, soit qu'étant trop pauvre il ne lui en fournisse pas assez pour sa nourriture. Cette maladie se manifeste d'abord par une couleur plus foncée sur l'épiderme de l'écorce du tronc ou des rameaux, formant comme des taches de peu d'étendue d'abord, puis bientôt cet épiderme se rompt, et une gomme à couleur claire, transparente, apparait aussitôt plus ou moins abondante ; et presque en même temps les bords de la plaie prennent une teinte noirâtre, se déchirent en produisant comme des bourrelets galeux, et souvent à la fin d'une seule saison l'arbre n'a pas une seule branche intacte, à chacune d'elles on voit de ces bourrelets noirâtres. Quelquefois ce sera près du sol que les plaies se montreront d'abord, et en peu de temps souvent sur des troncs de 6 à 8 pouces de diamètre il ne restera pas plus de 2 à 3 pouces d'écorce saine dans la circonférentce ; de ce moment l'arbre est perdu sans ressource. Aussitôt qu'ont voit la gomme se montrer sur quelque point il faut de suite trancher au vif et mettre de la cire à greffer sur la plaie (voir page 22); en même temps voir à corriger le défaut du sol, lui pratiquer des saignées s'il était trop humide ou lui donner des engrais s'il était trop pauvre. On a vu de magnifiques vergers de Cerisiers périr en quelques années seulement des suites de cette maladie.

Pucerons.—Un puceron particulier à cet arbre attaque souvent les feuilles du Cerisier. De même que pour le Pommier et le Prunier le moyen le plus efficace de le détruire est de l'écraser sur les feuilles à mesure qu'il s'y montre.

VI. FRUITS DU CERISIER.

La cerise est un exxcellent fruit qu'on mange ordinairement cru, mais dont on fait aussi des compottes, des confitures et des liqueurs. Le célèbre *marasquin* de Venise et de Trieste est préparé avec la cerise dite *Griot Marasquin.* C'est avec les merises qu'on fabrique en Allemagne la célèbre boisson connue sous le nom de *Kirsh* ou *Kirschenwasser.*

Voici la liste des variétés les plus estimées dans chacune des trois sections.

1. MERISES ET GUIGNES.

Fruits condiformes, à chair sucrée et molle.

1. Aigle noir. — *Black Eagle.*—(Fig. 44)—Grosse, noire, tendre, juteuse et très savoureuse. Arbre à croissance rapide et très productif—Juillet.

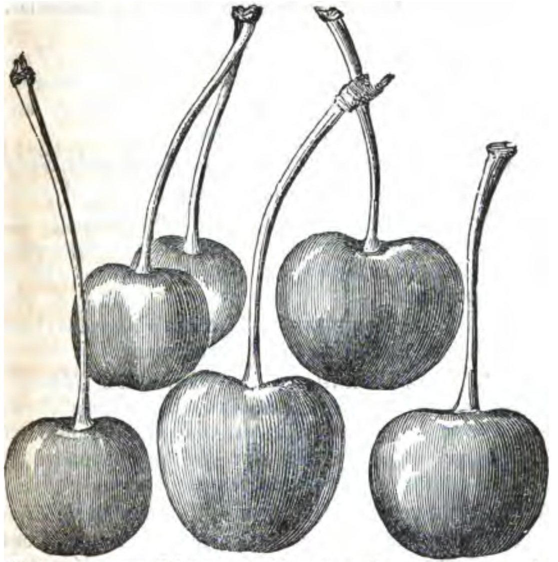
2. Ambrette Américaine. — *American Amber.* — De grosseur moyenne, à couleur d'ambre, tachetée et piquetée de rouge ; chair tendre, juteuse, sucrée, délicieuse ; se conserve longtemps sur l'arbre. Arbre remarquablement vigoureux et productif.—Juillet.

3. Ambrette hative de River.—*River's early Amber.*—Nouvelle variété anglaise ayant beaucoup de ressemblance avec le Cœuret blanc hâtif.

4. Belle d'Orléans.—De grosseur moyenne, rouge pale et blanche, tendre et délicieuse. Arbre vigoureux et productif.—Juillet.

5. Champagne.—Moyenne, d'un rouge clair, à saveur relevée, très rustique et productive.—De New York.—Juillet.

40—Bigarreau de Mai. 41—Noire hâtive de Knight.



42—Guigne pourpre hâtive. 43—Tartare noir. 44—Aigle noir.

6. Cœuret blanc hatif.—*Early White Heart.*—Moyenne, d'un blanc jaunâtre, rouge du côté du Soleil, tendre et sucrée. Arbre vigoureux mais à croissance un peu lente, productif.—Commencement de Juillet.

7. Cœuret noir.—*Black Heart.*—Grosse, noire, tendre, juteuse et riche. Arbre prenant de grandes dimensions et productif.—Juillet.

8. Cœuret rouge de Robert.—*Robert's Red Heart.*—Grosse, d'un rouge brillant, tendre, excellente. Arbre vigoureux et chargeant beaucoup.—Du Massachusetts.—Juillet.

9. Délicate.—Grosse, rouge ambrée, superbe, et excellente.

10. DOWNTON.—Grosse, superbe, d'un jaune crême et rouge, tendre et très savoureuse.—Juillet.

11. ELTON.—Grosse, en pointe, d'un jaune pâle, presque toute couverte d'un rouge léger, demi-tendre, juteuse, riche et délicieuse. Arbre vigoureux, étalé et irrégulier.—Juillet.

12. GUIGNE BLANCHE DE FRANCE. — *White French Guigne.*—Grosse, d'un blanc de crême; chair tendre et fondante, à jus incolore, sucré, très légèrement amer. Arbre vigoureux et productif.—Juillet.

13. GUIGNE POURPRE HATIVE.—*Early Purple Guigne.*—(Fig. 42).—Petite, pourpre, tendre, juteuse et sucrée. Arbre à croissance lente et étalée.—Fin de Juin.

14. MAMMOUTH.—Très grosse, jaune et rouge, sucrée, superbe. Arbre remarquable par sa vigueur et son feuillage luxuriant.

15. MARIE, DE KIRTLAND.—*Kirtland's Mary.*—Grosse, d'un rouge clair, marbrée, sucrée et délicieuse.

16. MIEL, DE SPARHAWK. — *Sparhawk's Honey.* — Moyenne, ronde, d'un rouge clair, tendre, sucrée et délicieuse, à noyau gros. Arbre vigoureux, pyramidal et très productif. Cette Cerise qui est très populaire aux Etats-Unis peut se conserver longtemps à l'arbre.

17. NOIRE HATIVE DE KNIGHT.—*Knight's Early Black.*—(Fig. 41).—Grosse, noire, tendre, juteuse et excellente. Arbre vigoureux et très productif, à branches étalées.

18. ROUGE TARDIVE DE DOWNER.—*Downer's late Red.*—Grosse, d'un rouge clair, tendre et juteuse, légèrement amère avant sa parfaite maturité. Arbre vigoureux, dressé et productif.—Tardive.

19. MONTMORENCY SUCRÉE.—Petite, d'un rouge brillant, tendre et sucrée. Arbre vigoureux, dressé, productif.

20. TACHETÉE DE MANNING.—*Manning's mottled.*—Grosse, à couleur d'ambre tachetée de rouge, tendre, sucrée et délicieuse. Arbre dressé, vigoureux et productif.—Juillet.

21. TARTARE NOIR.—*Black Tartarian.*—(Fig. 43).—Très grosse, d'un pourpre foncé, demi-tendre, à saveur douce et agréable. Arbre très vigoureux, dressé et superbe. Une des variétés les plus populaires.—Juillet.

22. TRANSPARENTE DE COÉ. — *Coe's transparent.*— Moyenne, jaune pâle, rouge et tachetée du côté du Soleil, tendre, sucrée et excellente. Nouvelle.—Juillet.

23. WILKINSON.—De grosseur moyenne, noire, tendre, juteuse et riche. Arbre dressé, vigoureux et productif; tardive.

2. BIGARREAUX.

Fruits cordiformes, à chair croquante et sucrée.

24. BIGARREAU, ou JAUNE D'ESPAGNE.—Grosse, d'un jaune pâle avec une joue d'un rouge brillant du côté du Soleil; chair ferme, juteuse et délicieuse. Une des plus belles cerises, des meilleures et des plus populaires de toutes celles à nuance claire. Arbre vigoureux et productif.—Commencement de Juillet.

25. BIGARREAU COULEUR DE CHAIR.—Grosse et belle, ressemblant à la précédente, mais chair plus ferme et mûrissant une semaine plus tard.—De France.

26. BIGARREAU DE CHINE.—Moyenne, ovale, rouge, agréablement, tachetée; chair ferme, sucrée et riche avec une légère saveur d'amertume, se conservant longtemps sur l'arbre. Arbre vigoureux, dressé et chargeant profusément. —Juillet.

27. BIGARREAU DE HOLLANDE.—Très grosse et superbe, d'un jaune pâle avec du rouge brillant du côté du Soleil; chair ferme, juteuse, riche et délicieuse. Arbre vigoureux à branches étalées et irrégulières.

28. BIGARREAU DE MAI.—(Fig. 40).—Petite, presque ronde, d'un rouge foncé passant au noir, sucrée sans être très savoureuse.

29. BIGARREAU MADISON.—Moyenne, jaune avec du rouge du côté du Soleil; chair demi-tendre, sucrée et délicieuse.—Juillet.

30. BIGARREAU NAPOLÉON. — Une des plus grosses cerises, d'un jaune pâle, à joue rouge brillante du côté du Soleil; chair très ferme, juteuse et sucrée. Arbre vigoureux et très productif.—Juillet.

31. Bigarreau Rockport.—Grosse, jaune pâle et rouge clair au Soleil, demi-tendre, sucrée, bonne. Arbre dressé, très vigoureux.—Juillet.

32. Bigarreau noir hatif.—Moyenne, noire, sucrée, riche, belle. Arbre vigoureux et chargeant beaucoup.

33. Cœuret Américain.—Belle, demi-tendre, rouge et blanche. Arbre étalé, très productif.—Hâtive.

34. Cœuret noir de Tradescant. — *Tradescant's Black Heart.*—Très grosse, noire, très ferme, juteuse et bonne. Arbre dressé, à écorce grisâtre, chargeant beaucoup et très tardif.—Août.

35. Florence.—Assez semblable au Bigarreau, mais plus ferme et mûrissant une semaine plus tard.—De Florence.

36. Gros Bigarreau.—Très grosse, superbe, de couleur foncée, ressemblant au Tartare noir, mais plus grosse et plus ferme, et un peu plus tardive.

37.—Gros cœuret.—*Large Heart-shaped Bigarreau.*—Grosse, d'un brun brillant. Arbre vigoureux, à branches étalées.—Juillet.

38. Hovey.—Très grosse, jaune et rouge, belle et excellente. Arbre vigoureux et productif.—Juillet.

39. Jaune de Buttner.—*Buttner's Yellow.*—Moyenne, d'un jaune pâle, chair croquante, juteuse et riche. Arbre vigoureux et productif. Cette espèce se distingue surtout par la beauté de son fruit.—Fin de Juillet.

40. Merveille de Sept.—Petite, d'un rouge foncé, ferme, un peu sèche et sucrée. La plus tardive de toutes les cerises ne mûrissant qu'en Septembre.

41. Monstrueuse de Mozel.—Très grosse, d'un brun foncé, ferme. Arbre vigoureux, étalé, irrégulier, tardive.—Août.

42. Tardive d'Argental.—Grosse, longue, d'un rouge foncé brillant, presque noir, tendre à la maturité, juteuse, à saveur se rapprochant de la framboise. Arbre vigoureux, à feuilles petites et brillantes.—Juillet.

3. CERISES ET GRIOTTES.

Fruits ronds, toujours acides dans les griottes, variant en couleur du rouge clair au brun foncé.

43. BELLE DE CHOISY.—De grosseur moyenne, jaunâtre, tachetée de rouge, tendre, fondante, sucrée et riche, modérement productif.—Juillet.

44. BELLE MAGNIFIQUE.—Grosse, magnifique, rouge, tardive, excellente pour cuire, un peu acide, tendre, juteuse et riche. Arbre à croissance lente mais chargeant beaucoup.—Août.

45. CARNATION.—Grosse, d'un rouge clair piqueté d'orange, tendre, juteuse, un peu acide, riche et excellente. Arbre très productif.—Août.

46. DONA MARIA.—Moyenne, d'un rouge foncé, tendre, juteuse, acide; excellente pour cuire. Arbre petit très fécond.—Juillet.

47. DUKE DE JEFFRIES.—Moyenne, rouge, tendre, sub-acide; branches dressées et raides; fait une belle pyramide. —Juillet.

48. DUKE TARDIF.—Grosse, d'un rouge clair, tardive et excellente. L'arbre fait une belle pyramide.—Août.

49. DUKE D'AOUT DE VAIL.—*Vail's August Duke.*—Grosse, d'un rouge brillant, riche, sub-acide.—Fin d'Août.

50. DUKE DE MAI.—*May Duke.*—Grosse, d'un rouge foncé, juteuse, sub-acide, riche. Arbre vigoureux et productif.—Juillet.

51. MORELLO ANGLAISE.—Grosse, d'un rouge foncé, presque noir, tendre, juteuse, sub-acide, riche. Arbre petit et délicat, formant un beau buisson.—Juillet.

52. MORELLO À NOYAU DE PRUNE.—*Plumstone Morello.* —Grosse, d'un rouge foncé, riche, belle; la meilleure de toutes les Morellos. Arbre grêle, croissant lentement, formant un beau buisson greffé sur Mahaleb.—Août.

53. MORELLO TARDIVE DE RUMSEY.—*Rumsey's late Morello.*—Variété de la précédente, mûrissant d'Août à Septembre.

54. MONTMORENCY OU HATIVE DE RICHMOND.—Rouge, hâtive, excellente pour cuire.—Juillet.

55. MONTMORENCY FLAMANDE. — Aplatie, à queue courte, moyenne, rouge, tendre, juteuse, acide, bonne pour cuire, curieuse, mais peu productive.—Juillet.

56. NAINE PRÉCOCE OU TUDULLE.—La plus précoce de toute les Cerises, mûrissant en Juin. Arbre petit et formant un beau buisson sur Mahaleb à feuilles petites, brillantes, d'un vert foncé, très productif.

57. NOUVELLE DU NORD.—Moyenne, d'un rouge brillant, tendre, acide.—Août.

58. REINE HORTENSE OU MONSTRUEUSE DE BAVAY.—Grosse, d'un rouge brillant, tendre, juteuse, presque sucrée, délicieuse. Arbre vigoureux, chargeant beaucoup et formant une belle pyramide sur Mahaleb.

N. B. Il faut remarquer que les différentes espèces de ces trois sections se greffent indifféremment sur Merisier ou sur Mahaleb suivant qu'on veut avoir des hautes-tiges ou des nains.

Choix pour un Jardin.

13 Guigne pourpre hâtive. 17 Noire hâtive. 1 Aigle noir. 50 Duke de Mai. 11 Elton. 18 Rouge tardive de Downer. 43 Belle de Choisy. 44 Belle Magnifique. 51 Morello Anglaise, &c.

Choix pour les Marchés.

21 Tartare noir. 24 Bigarreau. 30 Bigarreau Napoléon. 1 Aigle noir. 17 Noire hâtive de Knight, &c.

DU GROSEILLIER.

SES DÉNOMINATIONS — SA MULTIPLICATION — SA TAILLE — SES MALADIES — SES FRUITS.

Le Groseillier, *Ribes*, est un arbrisseau dont on compte en Botanique plus de 95 espèces, et qui forme à lui seul la Famille des Grossulariées. Ces arbrisseaux qui dépassent rarement 5 à 6 pieds en hauteur, donnent ordinairement plusiéurs tiges de la même racine, et sont par conséquent enclins à croître en touffes. Ils se partagent en deux classes très-distinctes l'une de l'autre : les Groseilliers proprement dits (*Grossularia*), et les Gadeliers (*Ribesia*).

GROSEILLIERS PROPREMENT DITS.

Ce sont de petits arbrisseaxx de 2 à 3 pieds de hauteur, à tige munie d'aiguillons ramifiés un peu au-dessous des feuilles. Celles-ci petites, alternes, velues-pubescentes, à 3 ou 5 lobes incisés ou dentés, sont fasciculées à l'extrémité des rameaux. Le fruit est une baie glabre, globuleuse ou ovoïde, verdâtre, jaune, ou rougâtre. Nous trouvons dans nos bois plusieurs espèces de Groseilliers, mais celui de nos jardins en diffère considérablement ; il nous a eté apporté d'Europe.

Le Groseillier est un des premiers arbustes à entrer en végétation au printemps. Une terre légère, sablonneuse et légèrement humide, est celle qui lui convient davantage. Il peut réussir

très loin au Nord. Pour avoir de beaux fruits et ne pas les voir dégénérer, il faut des engrais à la plante presque à chaque année.

I. MULTIPLICATION DU GROSEILLIER.

Ici il n'est pas nécessaire, comme pour les arbres fruitiers, de recourir à la greffe ni même au semis pour la multiplication ou reproduction, les nombreuses tiges que l'arbuste émet de sa racine nous permettent, par le marcottage, de le multiplier promptement et en quantité considérable. On courbe donc, au printemps, les tiges ou les rameaux d'une souche mère de manière à pouvoir les enfoncer de quelques pouces dans une bonne terre bien ameublie, les retenant dans cette position au moyen d'une petite fourche qu'on fiche en terre. Si on a soin de recouvrir la terre qu'on met ainsi sur les marcottes de mousse ou d'herbes sèches pour y entretenir l'humidité, dès l'automne de la même saison, elles seront assez bien enracinées pour pouvoir être mise en pépinière, et un an plus tard elles seront assez fortes pour pouvoir être placées à demeure. Il convient souvent de relever l'extrémité de la branche que l'on couche ainsi en terre au moyen d'un petit piquet afin de lui faire prendre de suite une position verticale.

II. TAILLE DU GROSEILLER.

Le Groseillier abandonné à lui-même donnera d'abondantes récoltes pendant les deux ou trois premières années, puis ne donnera plus ensuite que des fruits chétifs et en petite quantité. Pour avoir constamment et abondamment de beaux et de bons fruits, il lui faut une fumure au moins tous les deux ans et une taille soignée pendant

les premières années. L'arbrisseau donnant ses fruits sur le bois de deux ans et plus, le principal but de la taille est de faire en sorte que le bois soit toujours fort et vigoureux pour qu'il nourrisse bien ses fruits. Il est par conséquent nécessaire qu'il n'ait qu'une seule tige, de 4 à 5 pouces, et que de là sa tête se partage seulement en 3 ou 4 branches principales, de manière à éviter la confusion et à permettre à l'air de pénétrer librement partout. Voici comment on procède à former ainsi l'arbrisseau :

1ère année.—Vous avez, je suppose, votre plant d'une pépinière à un an de la marcotte; il a alors une tige de 3 à 4 pouces et quelques branches au sommet. Avant de le planter vous enlevez tous les bourgeons qui se trouveraient au collet de la racine, pour qu'il n'en surgisse point de drageons qui épuiseraient la plante. Vous choisissez alors trois des meilleures branches pour former la tête de votre arbrisseau et vous retranchez toutes les autres. Vous rabattez les branches conservées à trois yeux seulement, et lorsque ces yeux sont développés, vous choisissez le plus fort pour continuer la branche et vous supprimez les autres.

2me année.—Au moment de la seconde taille, c'est-à-dire au printemps de la deuxième anné', votre arbrisseau vous offre donc une tête avec trois ramifications seulement munies de pousses plus ou moins allongées. Vous rabattez ces pousses à trois yeux seulement de la taille de l'année précédente, deux de ces yeux devant produire des branches latérales, et le troisième continuer la branche principale.

3me année.—Au moment de la troisième taille, vous avez ainsi la tête de votre arbrisseau partagée en six branches principales, vous racourcissez encore toutes les branches latérales, ainsi que les

principales afin de faire refluer davantage la sève sur le bas des rameaux pour produire des bourgeons à fruit, et dès cette année vous avez déjà une récolte satisfaisante. Vous continuez ainsi d'année en année, rabattant chaque printemps plus ou moins les pousses nouvelles selon la vigueur du sujet, et enlevant toute branche latérale faisant confusion ou se montrant trop faible pour nourrir convenablement ses fruits.

Lorsque par l'âge le pied devient trop faible et ne donne plus que des fruits chétifs et mal nourris, on peut le recéper pour faire surgir quelque nouvelle pousse qu'on traite comme une plante nouvelle; cependant il vaut beaucoup mieux dans ce cas faire prendre racine à quelque branche et enlever entièrement la vielle souche.

C'est surtout en Angleterre que la culture du Groseillier est particulièrement soignée et étendue. Il n'y a pas de moyens auxquels on n'ait recours pour produire les plus beaux fruits; aussi est-on parvenu à avoir des groseilles de plus d'un pouce et demi de diamètre. Des amateurs dans le Lancashire ne laissent quelquefois que trois ou quatre fruits à chaque pied, supprimant tous les autres; et en outre des arrosements qu'ils donnent aux racines et aux branches, ils suspendent au-dessus-de chaque fruit un vase rempli d'eau et qui la laisse couler continuellement, afin que le fruit amolli par le liquide puisse n'offrir aucune résistance au gonflement que l'abondance des sucs nourriciers serait susceptible de lui faire prendre. C'est ainsi qu'on obtient ces fruits monstres qui excitent l'étonnement et l'admiration des étrangers dans les exhibitions et les foires.

III. MALADIES DU GROSEILLIER.

L'unique maladie à laquelle soit sujet le Gro-

seillier est le *blanc* ou *meunier*. Mais si cette maladie est la seule qui attaque cet arbrisseau, elle est aussi fort redoutable, car du moment qu'un pied en est attaqué on peut le regarder comme perdu. Cette maladie se manifeste par une efflorescence blanchâtre qui se montre d'abord à l'extrémité des pousses nouvelles, mais qui s'étend bientôt jusqu'à l'insertion du rameau sur la branche. Le blanc arrête en se montrant la végétation de la plante; les fruits ne tardent pas aussitôt à se faner et à tomber. Est-ce une viciation de la sève? le développement d'un champignon parasite? La physiologie végétale n'est pas encore parvenue à rendre compte d'une manière satisfaisante de cette affection ; quoiqu'il en soit on reconnait que des changements subits de température et une trop grande chaleur lui sont particulièrement favorables. aussi remarque-t-on que cette maladie est beaucoup moins fréquente dans le Bas-Canada qu'aux États-Unis, par exemple. L'amputation du rameau affecté n'arrête point d'ordinaire la maladie, et c'est avec raison qu'elle est rangée au nombre des incurables; le plus sûr est de remplacer sur le champ le pied attaqué et d'essayer d'un changement de terrain.

Fourmis.—Les fourmis qui dans bien des cas sont les auxiliaires du jardinier en détruisant les œufs des pucerons, des kermès, &c., se montrent comme des ennemis du Groseillier. A peine est-il fleuri que souvent elles l'envahissent de toutes parts, on peut quelquefois en compter jusqu'à cinq et six dans la même fleur ; par leurs piqûres multipliées elles font souvent manquer la fécondation et par conséquent avorter les fruits. Le seul remède dans ce cas est de recourir à la fourmilière et d'en détruire les hôtes en les inondant d'eau bouillante.

IV. FRUITS DU GROSEILLIER.

Les groseilles sont des fruits d'un goût fort agréable et qui forment dans plusieurs variétés un mets de table justement apprécié. Mais c'est surtout comme condiment qu'on les utilise le plus souvent, en assaisonnant les viandes et le poisson ; on les mange aussi en poudings et en confitures. On a été si longtemps en France à ne manger le maquereau qu'assaisonné avec les fruits du Groseillier, que l'arbrisseau en a pris le nom ; si vous demandez à Paris simplement des groseilles on vous présentera des gadèles ou les fruits du *Groseillier à grappes*, mais si vous demandez des *Groseilles à maquereau* on vous présentera de suite les fruits du *Groseillier épineux* ou du Groseillier proprement dit.

On fabrique en Angleterre avec les groseilles une espèce de vin qu'on estime fort dans certaines parties de ce pays et qui réellement n'est pas sans mérite.

On n'admet généralement d'autres divisions parmi les Groseilliers que celles qui se rapportent à la couleur du fruit. Voici les variétés ou espéces jardinières les plus recommandables.

ROUGES.

Albion, Ashton, Bogart, Companion, Crown Bob, Empereur, Echo, Houghton Seedling, Ironmonger, Melbourne, Major Hill, Prince régent, Rouge du Lancashire, Rouge de la Champagne, Royal Forester, Roaring Lion, Shakespeare, Sportsman, Top Sawyer, Wineberry, Warrington.

BLANCHES.

Chorister, Fleur de Lis, Leigh's Toper, Reine

Caroline, Reine de Sheba, Smiling Beauty, Whitesmith, White Ostrich, White Eagle, Wellington glory, White Muslin.

JAUNES.

Bunker Hill, Broom Girl, Copper's early Sulphur, Cheshire Cheese, Golden drop, Husbandman, Lion jaune.

VERTES.

Conquering Hero, Green Wood, Green Laurel, Green Mountain, Green Vale, Green Willow, Green Ocean, Leader, Profit, Independant, Mossey's Heart of Oak, Green Walnut.

DU GADELIER.

SA MULTIPLICATION—SA TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

Le Gadelier, *Ribesia*, n'est, comme je l'ai dit plus haut, qu'une division du Genre Groseillier. Il se distingue surtout de ce dernier par ses rameaux inermes, et ses fleurs en grappes.

I. MULTIPLICATION DU GADELIER.

La propagation du Gadelier est encore plus facile que celle du Groseillier, puisque toutes ses pousses de l'année précédente, de 6 à 12 pouces de long, coupées sur le vieux bois et enfoncées en terre au printemps donnent dès l'automne autant de pieds bien enracinés. Il requiert à peu près le même terrain et les mêmes soins de culture que son congénère, cependant il est un peu moins délicat et résiste mieux que lui à la sécheresse du terrain.

II. TAILLE DU GADELIER.

Le Gadelier, comme le Groseillier, donne ses fruits sur le bois de deux ans et plus. On excepte de cette règle le Gadelier noir (Cassis) qui donne ses fruits sur le bois de l'année précédente. On peut le laisser croître en buisson, mais il vaut beaucoup mieux le former à la manière d'un petit arbre avec une tige de 6 à 8 pouces, et 6 ou 7 branches principales comme charpente de la taille. On raccourcit chaque année les pousses nouvelles du tiers ou du quart de leur longueur

pour forcer les branches plus basses à se mettre à fruit et ne pas les laisser se dénuder en permettant à la sève de toujours se porter aux extrémités; cependant il faut éviter de ne pas tailler trop court, car on forcerait par là les bourgeons à fruit à passer en bourgeons à bois.

Le Gadelier peut aussi facilement se former en pyramide, avec les mêmes soins et la même taille qu'on applique pour cette fin au pommier greffé sur Doucin. Dans ce cas, un piquet ou tuteur est nécessaire pour maintenir la tige principale dans sa position. J'ai vu dans un jardin à Niagara des Gadeliers conduits de cette manière qui produisaient un charmant effet, outre qu'ils étaient chargés de fruits gros comme je n'en avais jamais vus. Le propriétaire qui était un amateur entendu, enveloppait plusieurs de ces pyramides d'une étoffe de mousseline aussitôt que les fruits approchaient de la maturité, et par ce moyen il les conservait ainsi à l'arbre jusqu'à l'automne. Ces pyramides ne mesuraient pas moins de 5 pieds d'élevation.

Le Gadelier noir dont les pousses sont ordinairement plus longues, plus grosses, mais plus faibles, peut être traité de la même manière; cependant comme il donne ses fruits sur le bois de l'année précédente, il faut à la taille ménager ses nouvelles pousses, et enlever plutôt des branches superflues pour le forcer à produire du nouveau bois qui donnera du fruit. Dans les uns et les autres les chicots et les branches mortes doivent être soigneusement enlevés à l'époque de chaque taille. Il n'y a guère de plante qui résiste plus patiemment aux mauvais traitements que le Gadelier tout en donnant du fruit, mais abandonné à lui-même dans un mauvais terrain, sans aucune fumure, il donne des fruits qui méritent à peine d'être cueillis.

Les deux grappes représentées dans la fig. 45 permettent de saisir d'un coup d'œil toute la différence qui se trouve entre les fruits des Gadeliers convenablement soignés et ceux des plants qu'on abandonne à eux-mêmes.



45.—Gadèles.

III. MALADIES ET ENNEMIS DU GADELIER.

Le *blanc* ne prend que rarement sur les Gadeliers, excepté toutefois sur les noirs qui y sont un peu sujets, moins cependant que les Groseilliers ; et on ne leur connaît guère d'autres maladies.

Mais si leurs maladies sont peu nombreuses, ils ont par contre des ennemis assez redoutables dans plusieurs espèces de chenilles. Il n'est pas rare de voir de belles rangées de Gadeliers dépouillées en quelques jours seulement de toute leur verdure par des armées de chenilles qui les ont envahies. Comme ces chenilles, vivant d'ordinaire en familles, ont coutume de se rassembler

le soir, le meilleur remède est de sacrifier les branches qu'elles occupent alors pour les livrer aux flammes.

IV. FRUITS DU GADELIER.

La gadèle est un agréable fruit qui doit se rencontrer dans tous les jardins. Elle s'offre après les fraises, les cerises et les framboises, et avant les groseilles, les prunes et les pommes hâtives. Elle présente une telle combinaison de saveur sucrée et acide qu'elle est susceptible d'entrer dans un nombre infini de préparations plus ou moins utiles ou agréables. On en extrait des gelées surtout qui sont très appréciées.

Depuis quelques années on s'est mis à fabriquer avec la gadèle en ce pays une espèce de vin qui n'est certainement pas sans mérite et qui devient surtout très capiteux avec le temps. Voici son mode de fabrication. Ayant exprimé à froid le jus des gadèles, vous ajoutez à ce jus le double de sa quantité d'eau, avec 3 livres de sucre par chaque gallon du mélange, puis renfermant le tout dans un vase bien bouché, vous attendez 4 à 5 mois avant d'en faire usage, et vous avez alors une boisson claire, transparente, d'une belle couleur de vin blanc et toute au moins aussi capiteuse.

Les gadèles se partagent en rouges, blanches et noires. Les rouges sont les plus acides; elles sont préférées surtout pour les gelées. Les blanches compensent en sucré ce qu'elles cèdent aux rouges en acidité. Enfin les noires ont une saveur identique avec l'arôme de leurs feuilles qui ne plait pas à tout le monde, mais que beaucoup de personnes cependant recherchent.

ROUGES.

1. Gadèle Cerise.—(Fig. 46).—La plus grosse de toutes les gadèles, mesurant quelquefois jusqu'à un pouce de circonférence; d'un rouge foncé; à grappes courtes. Pousses fortes, à joints rapprochés, à feuilles épaisses, d'un vert foncé.



46.—Gadèle Cerise.

2. Rouge-Allemande.—Belle; grappes de trois pouces et plus de longueur.

3. Rouge sucrée de Knight.—Semblable à la précédente, mais un peu plus sucrée.

4. Victoria.—Très grosse, d'un rouge brillant, grappes de 5 à 6 pouces de long, persistant sur le rameau après que toutes les autres espèces sont passées. Feuilles à bords enroulés en dessous.

5. Grosse rouge de Hollande.—Belle variété récemment introduite en Europe.

6. Missouri à fleurs jaunes.—Fleurs odorantes, fruit d'un violet bleu, sucré.

7. MISSOURI À GROS FRUITS.—Fruit gros, sucré, bleu, très agréable.

BLANCHES.

8. BLANCHE ALLEMANDE.—D'un blanc jaunâtre, plus douce que la rouge de même nom et préférable pour manger crue; excellente.

9. RAISIN BLANC.—(Fig. 47).—La plus grosse des blanches. Branches plus étalées; feuilles plus épaisses et plus reflêchies que dans la précédente.



47.—Gadèle Raisin Blanc.

NOIRES.

10. NOIRE D'ANGLETERRE.—C'est la gadèle noire commune,

11. NOIRE DE NAPLES.—Plus grosse que la précédente; à saveur plus douce et mûrissant plus tard; grappes courtes; charge abondamment. Recherchée pour les gelées.



48.—Framboise rouge d'Anvers.

DU FRAMBOISIER.

SA PROPAGATION — SA TAILLE — SES FRUITS.

Le Framboisier que les Botanistes ne séparent pas du genre Ronce, *Rubus*, est un sous-arbrisseau qui appartient à la grande famille des Rosacées de Jussieu. Ses tiges qui s'élèvent de 4 à 6 pieds, de consistance à peu près ligneuse, à moelle centrale très abondante, plus ou moins dressées ou courbées, le plus souvent aiguillonnées, sont bisannuelles, c'est-à-dire que prenant tout leur développement la première année, elles

donnent leur fruit à la deuxième et meurent ensuite. Le fruit rouge, blanc, jaunâtre ou noirâtre, consiste en une aggrégation de petites baies réunies tout autour d'un réceptacle oblong ou allongé mais n'y adhérant pas.

Les types des Framboises que nous cultivons aujourd'hui dans nos jardins se trouvent partout dans nos bois; plusieurs espèces même de ces dernières donnent souvent des fruits, si non aussi gros, du moins tout aussi savoureux que ceux des variétés cultivées.

Une terre légère ou bien ameublie, et plutôt humide que sèche, convient particulièrement au Framboisier.

I. MULTIPLICATION DU FRAMBOISIER.

Rien de plus facile que la multiplication des Framboisiers par les nombreux drageons qu'ils émettent continuellement de leurs racines. On peut aussi faire prendre racine aux branches par le couchage; il est mêmes certaines espèces comme la noire et la blanche Américaines qui se marcottent d'elles-mêmes dès que le sommet parvient à toucher le sol, mais les drageons sont toujours le moyen le plus usité et le plus facile de reproduction.

On peut aussi avoir recours au semis; dans ce cas il faut avoir soin de semer les graines aussitôt après la maturité, et ces graines lèvent le printemps suivant; elles exigent de n'être pas recouvertes par plus de ½ ou de ¾ de pouce de terreau. C'est au moyen du semis qu'on obtient de nouvelles variétés.

II. TAILLE DU FRAMBOISIER.

La taille du Framboisier est des plus faciles, car elle se réduit dans bien des cas à retrancher les tiges qui ont donné du fruit pour ne pas em-

barasser les nouvelles qui devront en donner à leur tour. Cependant pour avoir des fruits bien nourris, savoureux, et abondamment, le Framboisier, outre qu'il exige quelques soins de culture, demande aussi à être soumis à la taille ; car les fruits naissant sur des brindilles assez courtes qui naissent elles-mêmes de l'aisselle de chaque feuille, chaque œil est susceptible de donner du fruit, néanmoins si vous ne taillez pas du tout, les yeux du bas de la tige ne se développeront pas, les fruits ne viendront qu'à son extrémité, seront moins gros et moins savoureux, et se détacheront à la moindre secousse aussitôt parvenus à la maturité. Mais en quoi consiste cette taille? Elle consiste uniquement à raccourcir plus ou moins chaque tige au printemps suivant sa vigueur respective et le plus ou le moins de dommage qu'elle a reçu des gelées de l'hiver, afin de ne pas se laisser perdre la sève dans les parties malades ou trop faibles et de la concentrer sur les yeux qui doivent donner naissance aux brindilles à fruits.

Le Framboisier se plante, à l'automne ou au printemps, dans une bonne terre bien amendée, en lignes parallèles éloignées de 3 à 4 pieds les unes des autres, et à 2 ou 3 pieds de distance entre chaque talle. On fixe un bon tuteur entre les lignes vis-à-vis chaque talle, et réunissant alors 2 à 2 les tiges des deux lignes voisines on les attache par le sommet à ce tuteur de manière à former une arche supportée par le tuteur au milieu, et à avoir une allée libre à chaque deuxième ligne. Rien n'empêche, si on le préfère, et comme la chose se pratique aussi le plus souvent en France, de ne planter qu'un tuteur à l'extrémité des lignes de 2 en 2, et de tendre un fil de fer entre ces deux tuteurs pour servir comme de lisse sur laquelle on attache les tiges des 2 côtés

en les courbant pour les isoler des pousses nouvelles.

On peut aussi, après avoir planté des tuteurs vis-à-vis chaque pied entre chaque ligne, partager les tiges de chaque talle de manière à pouvoir en courber une moitié d'un coté et l'autre moitié de l'autre en laissant croître au millieu les pousses nouvelles en liberté, comme le montre la fig. 49; de cette façon on se menage une allée libre entre chaque rang de pieds, ce qui rend la cueillette des fruits plus facile, et permet de ménager davantage les pousses nouvelles. Quand on adopte cette disposition il vaut ordinairement mieux accoupler les pieds lors de la plantation, parce que les tiges d'une même talle sont rarement assez nombreuses pour pouvoir etre divisées en deux portions.

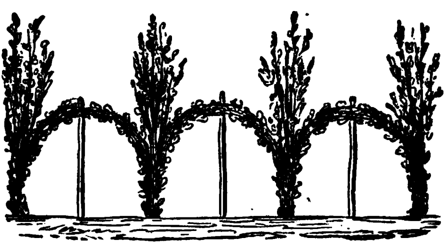


Fig. 49.

Dans certains endroits on met un tuteur pour chaque talle, mais les pousses nouvelles se trouvant alors entremêlées aux fructifères sont plus exposées à être endommagées lors de la cueillette des fruits.

Dans tous les cas, quelque soit la disposition que l'on adopte, il faut chaque année, après la récolte, supprimer les tiges qui ont donné du fruit pour attacher les nouvelles à leur place; de sorte que si vous avez adopté la disposition re-

présentée dans la figure 49, après la taille, votre champ vu de côté présentera l'apparence de la fig. 50.

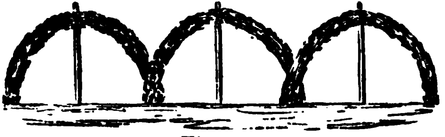


Fig. 50.

On ne laisse que 4 à 6 tiges par chaque talle, ou moins si elles n'étaient pas assez fortes; on ne leur permet pas de passer 4 à $4\frac{1}{2}$ pieds en hauteur.

Un point essentiel à observer est de tenir toujours le terrain net par des sarclages répétés, tant dans les allées libres que sous les petites voutes que vous formez en courbant les tiges; car si vous permettez aux nombreux drageons qu'émettent les racines de toutes parts de croître en liberté, ils ne tarderont pas à épuiser les souches mères et à les faire périr, ou du moins à les faire languir de manière à ce qu'elles ne donnent plus que des fruits peu abondants et chétifs; tandis qu'avec des sarclages convenables et une fumure renouvelée tous les 2 ou 3 ans, vous pouvez conserver à votre champ de framboises pendant plus de 20 ans toute sa gracieuse apparence avec son inépuisable fécondité.

III. FRUITS DU FRAMBOISIER.

Les framboises constituent un excellent fruit de table; elles demandent à être servies fraîches, car elles se décomposent en très peu de temps; elles sont particulièrement astringentes. On en fabrique aussi des gelées, des ratafias, des sirops, etc. Ci-suit la liste des variétés les mieux connues; celles à fruits blancs sont ordinairement moins acides.

1. Rouge d'Anvers.—(Fig. 48).—Fruits d'un rouge foncé, gros, coniques, riches et juteux; tiges peu fournies d'épines.—Une des variétés des plus estimées pour le marché, vû surtout que le fruit a assez de consistance pour pouvoir être transporté sans se briser.

2. Fastolf.—Fruit plus rond et plus gros que dans la précédente, d'un rouge pourpre; tiges plus épineuses. Très rustique et très productive.

3. Franconia.—Fruit très gros, d'un rouge plus foncé que dans les précédentes, tirant au poupre; tiges très fortes, à feuilles plus épaisses et plus douces que dans toutes les autres espèces.

4. De tous les mois à gros fruits.—Fruit gros, rouge; tiges longues et grêles, à aiguillons pourpres; donnant du fruit dans les saisons favorables jusqu'en Novembre.

5. Belle de Palinair.—Fruit gros, rouge, excellent. —De France.

6. Du Chili.—Fruit gros, rouge; tardive.

7. Impériale.—Grosse, blanche.

8. Blanche ou Jaune d'Anvers.—Fruit d'un jaune pâle, sucré, riche, mais ayant peu de consistance; tiges densément couvertes d'aiguillons roussâtres.

9. Colonel Wilder.—D'un blanc jaunâtre, ressemblant à la précédente, mais plus rustique.

10. Orange.—Grosse, d'un jaune orange, superbe et de première qualité; productive et rustique; la meilleure espèce de cette couleur.

11. Noire Américaine ou Black Cap.—Très rustique et productive; la meilleure espèce pour confitures ou pour cuire; mûrit tard.

Dans les variétés qui suivent, en supprimant au printemps les pousses de l'année précédente, on peut forcer les nouvelles qui surgiraient à donner du fruit a l'automne.

12. Belle de Fontenoy.—Très grosse, conique, d'un rougre pourpre, riche et ferme; tiges fortes, peu élevées, à rejetons nombreux.

13. Catawissa. — Variété Américaine d'un rouge pourpre, très rustique.

14. MERVEILLE DES 4 SAISONS.—Grosse, d'un rouge brillant, sucrée et riche ; très productive.

La culture de la framboise comme fruit de marché est très rénumérative dans le voisinage des grandes villes, et l'emporte, je pense, sur tous les autres menus fruits, eu égard surtout à sa prodigieuse fécondité, à l'extrême facilité de sa multiplication, au peu de soins que requiert sa culture, à la facilité de sa cueillette &c. Qu'on me permette de noter ici quelques données sur le sujet que je trouve consignées dans un journal Américain.

Trois quarts d'arpent de terre planté en Framboises (Rouge d'Anvers), sur la rivière Hudson, près de New-York, rapportèrent en 1855, $330. Un Mr. de Milton, aussi sur la rivière Hudson à 10 lieues de New-York, entretient 3 arpents de Framboises de la même espèce, Rouge d'Anvers, et il réalise avec cette culture chaque année de $1500 à $1800. Ici ma propre expérience me suffit pour constater qu'il n'y a aucune exagération dans ces données. J'avais cette année (1862) un quarré de mon jardin de 10 p. sur 20, ce qui ne fait que la 162e partie d'un arpent, planté en framboises rouges d'Anvers, et je n'en ai pas recueilli moins de 2 minots, j'aurais donc eu 324 minots dans l'arpent ; et comme sur le marché de Québec même, on payait ces framboises 6 sous la chopine—20 centins le pot—$4 le minot, on aurait donc eu pour la récolte d'un seul arpent $1296. Mais disons qu'une plus grande quantité n'obtiendrait pas le même prix, et que sur une plus grande étendue la récolte ne conserverait pas une telle proportion, et en conséquence rabattons ces données des trois-quarts, on aura encore $324 pour un arpent, ce qui forme encore un produit de récolte tout à fait extraordinaire.



51.—Ronce Dorchester.

DE LA RONCE.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES FRUITS.

La Ronce comme il a été dit plus haut appartient au même Genre et à la même Famille que le Framboisier. Elle n'en diffère guère que par son fruit qui est généralement de couleur plus foncée et dans lequel les baies adhèrent tellement au réceptacle qu'elles ne peuvent en être séparées sans se briser. Il n'y a encore que quelques années que la Ronce a été introduite dans les jardins, et elle y occupe déjà un rang distingué

parmi les menus fruits. Venant après la framboise, sa maturité se prolonge jusqu'à celle des prunes et même des pommes hâtives.

La Ronce requiert les mêmes soins de culture que la framboise, un sol net et ameubli par des nouvelles fumures au moins tous les 2 ans ; elle se propage aussi de la même manière, c'est-à-dire par les nombreux drageons qu'émettent ses racines.

I. CONDUITE ET TAILLE DE LA RONCE.

Plantez les talles à 4 pieds l'une de l'autre, et lorsqu'elles auront fait des pousses de 4 à 5 pieds, pincez les au sommet afin de les forcer à émettre des branches latérales qui seules donnent du fruit. Comme les racines émettent d'ordinaire un grand nombre de drageons, il faut être attentifs à supprimer tous ceux qui ne seraient pas nécessaires afin de ne pas épuiser les souches mères.

II. FRUITS DE LA RONCE.

La Ronce est un excellent fruit de table, et comme fruit de marché elle est bien préférable à la framboise en ce qu'étant plus ferme, elle peut souffrir plus facilement le transport. Comme cette dernière elle se décompose aussi promptement une fois cueillie. On est déjà parvenu par la culture à avoir des fruits mesurant jusqu'à 1½ pouce de longueur. Voici les variétés les plus recommandables qu'on vend actuellement chez les pépiniéristes.

DORCHESTER ou *High Bush.*—(Fig. 51).—Fruit oblong, de 1 à 1½ de long ; rustique et très productive.

LAWTON ou *New Rochelle.*—Fruit presque rond, très gros ; très productive.

SANS ÉPINES.—*Newman's thornless.*—Considérée comme la plus belle pour la table ; tiges sans épines.



52.—Albany de Wilson.

DU FRAISIER.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES FRUITS.

Le Fraisier, *Fragaria*, appartient de même que le framboisier à la Famille des Rosacées. C'est une plante herbacée, vivace, à souche stolonifère, à feuilles 3-foliolées, portant ses fruits sur des hampes ramifiées (fig. 52).

Le fruit du Fraisier n'est pas comme celui de la Ronce une aggregation de baies, mais consiste en une réunion plus ou moins considérable d'akènes enfoncés dans la pulpe, ou retenus à la surface, d'un réceptacle charnu qui les porte.

Les Fraisiers aiment une terre bien ameublie et bien amendée, et plutot sablonneuse que glaiseuse. Leur prodigieuse fécondité en ren l la culture très rénumérative dans le voisinage des grandes villes. Avec des soins convenables on obtient sans peine de 250 à 300 minots de fraises par arpent.

Les Fraisiers se divisent dans la culture en 2 sections différentes, savoir: ceux à fleurs parfaites, c'est-à-dire portant des etamines et des pistils; et ceux à fleurs imparfaites, c'est-à dire chez lesquels les fleurs staminées ou mâles sont portées par un individu et les fl urs pistillées ou femelles par un autre. Pour avoir du fruit avec ces dernières il faut de toute nécessité entremêler des pieds mâles aux pieds femelles, car autrement elles demeureront constamment stériles. Plus d'un amateur peut-être, en lisant ces lignes, trouvera ici la raison pourquoi de magnifiques pieds de Fraises qu'il entretient dans son jardin depuis plusieurs années ne lui ont pas encore donné du fruit.

I. PROPAGATION DU FRAISIER.

Le Fraisier se reproduit ou multiplie de trois manières, savoir: par le semis, la division des racines, et les stolons ou coulants qui s'enracinent d'eux-mêmes en reposant sur le sol (fig. 53).

On n'a recours d'ordinaire au semis que pour obtenir de nouvelles variétés. La division des touffes se pratique assez rarement, si ce n'est toutefois pour les quelques espèces qui sont dépourvues de coulants. Le moyen le plus sure comme le plus commode pour la multiplication des Fraisiers est l'emploi des coulants enracinés.



Fig. 53.

II. CONDUITE ET TAILLE DU FRAISIER.

On partage le terrain qu'on destine aux Fraisiers en plates-bandes ou planches de 4 pieds de largeur, séparées par des allées convenables. On met 3 lignes de plants sur chaque planche, les plaçant à 15 pouces les uns des autres ; de cette façon on pourra sarcler, cueillir les fruits, &c., sans être obligé de mettre le pied sur la planche. Le terrain bien préparé, fumé et bêché comme il convient, la plantation se fait de bonne heure au printemps, ou à l'automne, ou ce qui est encore mieux, aussitôt après la récolte ; mais en général il vaut mieux planter au printemps. On enlève toutes les feuilles qui seraient développées, ne conservant que celles qui ne le seraient encore qu'à demi ; on a soin d'écarter les racines de manière à ce qu'elles touchent partout la terre, et on évite de recouvrir la couronne. Après la plantation il n'y a plus qu'à tenir le terrain net par des sarclages et des bêchages, et à pincer les coulants dès qu'ils se montrent, et dès l'année suivante vous aurez une ample moisson de fruits.

Les Fraisiers sont des plantes qui s'épuisent très vite, et comme ils sont sujets à se soulever eux-mêmes hors de terre, il faut après toutes les deuxièmes ou troisièmes récoltes rechausser les plantes-mères de quelques pouces de bon terreau

pour leur communiquer une nouvelle vigueur, car sans cela ils ne donneraient plus bientôt que des fruits dégénérés. Plusieurs horticulteurs ont pour habitude de remplacer mêmes les plantes-mères par des nouvelles après chaque deuxième ou troisième récolte, mais alors pour avoir des fruits chaque année il faut faire alterner les champs que l'on veut soumettre ainsi au renouvellement, par ce que, comme on l'a déjà fait observer, la première récolte de chaque plantation est toujours à peu près nulle. Mais les plants convenablement soignés pouvant produire abondamment pendant des 7 à 8 ans, il vaut mieux, suivant moi, ne pas leur refuser ces soins pour n'être pas obligés de renouveler si souvent la plantation.

Des Fraisiers abandonnés à eux-mêmes aussitôt après la plantation donneront l'année suivante une abondante récolte, mais ce sera tout, les coulants en s'allongeant et en prenant racine auront bientôt envahi tout le terrain et la pièce n'offrira plus alors qu'un épais tapis de verdure où il ne se montrera plus que des fruits rares et chétifs. Certains horticulteurs ont pour habitude de garnir la terre au printemps entre les lignes de Fraisiers d'une légère couche de paille, afin que la terre soulevée par l'action des fortes pluies ne puisse jaillir sur les fruits et les salir ; ce procédé a encore l'avantage de conserver la fraicheur au sol pendant le temps des longues sécheresses.

Quand on cultive des Fraisiers unisexués ou à fleurs imparfaites, comme les Hovey, les Black Prince, etc., il ne faut pas manquer d'entremêler des pieds mâles aux pieds femelles, cependant les premiers peuvent être de beaucoup moins nombreux que les derniers. Comme il est essentiel de ne pas laisser les deux sortes se confondre, de manière peut-être à n'avoir plus bientôt que des

pieds d'un seul sexe ; une excellente disposition à observer dans la plantation est de les placer comme dans la figure qui suit ; F désignant les femelles et M les mâles.

F F F		M		F F F		M		F F F
F F F	allée.	M	allée.	F F F	allée.	M	allée.	F F F
F F F		M		F F F		M		F F F
F F F		M		F F F		M		F F F

Des allées de 12 à 15 pouces sont suffisamment larges pour faciliter les sarclages et la cueillette des fruits, et n'éloignent pas assez les pieds mâles pour pouvoir nuire à la fécondation.

III. FRUITS DU FRAISIER.

Les fraises sont un met de table délicieux à l'état naturel ; on en fait aussi des confitures et des boissons rafraîchissantes. La culture perfectionnée qu'on a appliquée à ce fruit a permis d'en recueillir qui mesuraient jusqu'à 2 pouces dans leur plus grand diamètre et pesaient jusqu'à une once.

Les Fraises sont les premiers fruits qui s'offrent au jardinier, on commence à les cueillir à Québec vers la fin de Juin. Voici la liste des variétés les plus recommandables.

1. FRAISES À FLEURS PARFAITES.

1. Albany de Wilson—*Wilson's Albanny.*—(Fig. 52— Moyenne ou grosse, d'un rouge foncé, de seconde qualité, mais très productive.

2. Blanche des Alpes.—Petite, blanche, à saveur musquée, très rustique et très productive, restant longtemps en fruit.

3. Boston Pine.—Grosse, d'un rouge clair, bonne ; rustique et très productive.

4. Brighton Pine.—Moyenne en grosseur, productive et excellente.

5. Buisson des Alpes, blanche.—Sans coulants, petite mais délicieuse, et donnant des fruits jusqu'à l'automne.

6. Buisson des Alpes, rouge.—Semblable à la précédente, excepté la couleur.

7. Duc de Brabant.—Grosse, allongée, conique ; très hâtive, bonne.

8. Genesee.—Grosse, arrondie, d'un rouge brillant, de première qualité ; hampe très forte et portant bien le fruit ; rustique, un peu tardive.

9. Haut-bois.—Grosse, purpurine, conique, à saveur musquée ; plante élevée, très fertile, tardive.

10. Honneur de Belgique.—Très grosse, oblongue, conique, superbe, bonne, productive.

11. Hooker.—Grosse, d'un rouge très foncé, à saveur relevée ; productive.

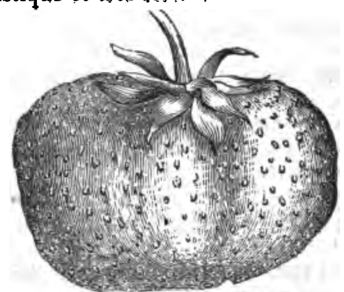
12. Jenny Lind.—Moyenne, très hâtive, excellente ; très productive.—De Boston.

13. La Reine.—Très grosse, d'un rouge foncé, belle et bonne.—De France.

14. Rouge des Alpes.—Petite, à saveur musquée, très rustique et très productive, restant longtemps en fruit.

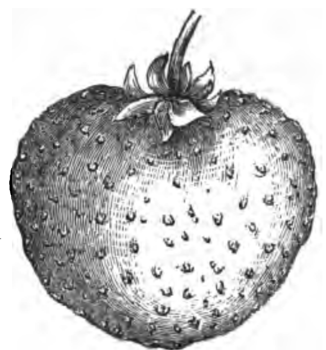
15. Rouge hative.—*Large early Scarlet.*—Une des plus anciennes, mais encore des plus estimée sous le rapport de sa rusticité, de sa précocité et de sa fertilité ; un peu acide, d'un beau clair.

16. Triomphe de Gand.—(Fig. 54).—Très grosse, conique, souvent aplatie, à chair ferme, musquée et parfumée ; très rustique et très fertile.



54.—Triomphe de Gand.

17. VICTORIA DE TROLLOPE.—(Fig. 55).—Très grosse, glabuleuse-conique, d'un rouge pâle, sucrée et parfumée; rustique et très fertile.



55.—Victoria de Trollope.

2. FRAISIERS À FLEURS IMPARFAITES OU UNISEXUÉES.

18. BURR'S NEW PINE.—Grosse, rouge-orange, délicieuse, rustique et productive.

19. CRIMSON CANE.—Grosse, d'un rouge foncé, moyenne en saveur, rustique, productive, recommandable pour le marché.

20. HOVEY.—*Hovey's seedling.*—Grosse, belle, rouge, modérément prolifique.

21. JENNY. — *Jenny's seedling.* — Moyenne ou grosse, rustique et productive.

22. MONROE SCARLET.—Assez grosse, d'un rouge clair, rustique et très productive.

23. ORANGE.—*Orange prolific.*—Moyenne, rouge-orange, rustique; charge énormément.

24. PRINCE NOIR.—*Black Prince.*—Grosse, d'un rouge très foncé; très prolifique, de première qualité.

25. SCARLET CANE.—Grosse, conique,, d'un rouge clair, belle et très productive.

Collection pour le marché.

15 Rouge hâtive. 19 Crimson cane. 1 Albany. 8 Genesee. 20 Hovey. 11 Hooker. 18 Burr's new Pine, &c.

Collection pour des amateurs.

11 Hooker. 15 Rouge hâtive. 18 Burr's new Pine. 20 Hovey. 1 Albany. 12 Jenny Lind. 16 Triomphe de Gand. 17 Victoria, &c.

CONSERVATION DES FRUITS.

C'est un point important en horticulture que de savoir cueillir et disposer les fruits de manière non seulement à pouvoir les présenter sur la table, ou sur le marché dans toute leur beauté et leur éclat, mais encore à pouvoir en jouir longtemps encore après le temps de leur maturité. Car la culture des fruits perdrait plus de la moitié de son importance, s'il fallait tous les consommer aussitôt que mûrs. Mais l'art du *fruticulteur* ne se borne pas seulement à produire, il fournit encore les moyens de conserver les fruits une fois cueillis ; et grâce aujourd'hui aux perfectionnements apportés dans ce point, la table d'un bon jardinier peut être fournie de fruits, sans interruption, d'un bout de l'année à l'autre.

La conservation des fruits tient à trois points principaux, savoir : 1° le temps et la manière de faire la cueillette ; 2° le lieu où l'on dépose les fruits ; 3° la manière de les disposer dans le fruitier.

1° MANIÈRE DE CUEILLIR LES FRUITS.

Les fruits, même relativement à l'époque de leur maturité, ne se cueillent pas tous dans le même temps ; quelques uns demandent à mûrir parfaitement sur l'arbre tandis que d'autres au contraire veulent être cueillis un peu avant cette époque. En général les fruits à noyau ne se cueillent que mûrs, cependant on peut aussi avec avantage les cueillir un jour ou deux avant la maturité et les déposer dans un lieu chaud et sec ; ils se débarassent alors d'un excès d'humidité, leurs sucs s'élaborent d'avantage, et ils n'en

deviennent que plus sucrés. Il en est de même aussi pour les pommes d'été, il faut les cueillir aussitôt qu'elles commencent à changer de couleur, en retardant elles auraient moins de saveur. Les pommes d'hiver, au contraire, doivent demeurer à l'arbre jusqu'à la fin de la saison, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on ait à craindre les gelées ou qu'elles commencent à se détacher d'elles-mêmes des rameaux.

Pour ne pas blesser les fruits et leur conserver leur éclat, il est nécessaire de les cueillir à la main. On se met donc, à l'aide d'une échelle ou d'un grand escabeau pour les arbres élevés, en moyen de pouvoir saisir les fruits de la main ; les prenant alors l'un après l'autre, on les enlève avec la queue et on les dépose doucement dans un panier qu'on a près de soi, ayant soin de n'en point mettre assez dans ce panier, avant de l'aller vider, pour écraser ceux qui se trouveraient au fond. On conserve la queue aux fruits, ils ont ainsi une bien meilleure mine et sont plus faciles à saisir. Dans tous les fruits parvenus à maturité, la queue se détache facilement du rameau lorsque saisissant le fruit on le relève un peu au dessus de ce rameau.

II. DU FRUITIER.

On appelle fruitier le lieu où l'on dépose les fruits pour les conserver. Ce lieu doit être placé un peu au dessous du niveau du sol ; il doit être frais avec aussi peu d'humidité que possible, la lumière n'y doit pénétrer que faiblement ; on évitera surtout d'y laisser pénétrer des courants d'air, car rien ne porte plus directement à la détérioration des fruits que les changements subits de température. Une cave ordinaire répondant aux conditions ci-dessus énumérées peut faire un bon fruitier.

III. DISPOSITION DES FRUITS DANS LE FRUITIER.

Les fruits aussitôt que cueillis sont transportés dans une chambre bien aérée, où on les étend pour les laisser se débarasser d'une partie de l'humidité qu'ils contiennent, puis après 4 ou 5 jours, on transporte au fruitier ceux que l'on veut conserver. Car tous les fruits ne méritent pas d'être conservés, il en est de difformes, de trop petits, de blessés, de tachés, etc., qui ne peuvent prétendre à cet honneur ; tous ces disgraciés sont ordinairement consommés de suite ou mis en confitures, et on ne destine au fruitier, pour la conservation ou pour le marché, que ceux qui sont irréprochables du côté de ces accidents.

On dispose dans le fruitier, à la façon des rayons d'une bibliothèque, des tablettes tout autour, de 2 à 2½ pieds de profondeur, munies d'une petite tringle de 1 à 2 pouces à leur bord extérieur. Après avoir recouvert ces tablettes d'une légère couche de foin sec aussi fin que possible, on y étend les fruits, les prenant un à un et les plaçant sur l'œil en rangs réguliers, de manière à pouvoir les saisir par la queue lorsqu'on voudra les examiner ou les enlever. On peut aussi disposer au milieu du fruitier des tables munies d'étagères pour tenir lieu de tablettes ; ces tables en isolant les fruits des murs sont souvent plus propres à les soustraire à l'humidité. Les fruits une fois ainsi déposés et placés, on ferme hermétiquement la porte du fruitier sans y laisser pénétrer la lumière ; et si l'humidité n'est pas trop considérable et que la température se tienne continuellement à quelques degrés seulement au-dessus du zéro, on pourra ainsi conserver les pommes d'hiver jusqu'en Février et Mars, et pour certaines espèces jusqu'en Mai et Juin, sans aucune difficulté. Il est bon de visiter le fruitier au moins une fois par semaine pour

voir si l'humidité que les fruits auraient dégagée ne serait pas trop considérable, et alors on la fait disparaitre en aérant, et pour s'assurer si quelques fruits ne se gâteraient pas, car dans ce cas il faudrait les enlever de suite pour les empêcher de communiquer la corruption aux autres.

Quand au lieu d'un fruitier proprement dit on se sert pour cette fin d'une cave ordinaire, comme les autres choses qui se trouvent alors réunies aux fruits, tel que patates, oignons, etc., peuvent occasionner de trop fréquentes visites et par suite des changements d'air qui pourraient nuire aux fruits, on peut les soustraire à ces changements d'air en les mettant dans des boîtes fermées, construites comme suit: faites construire tel nombre de boîtes que vous désirez à la façon des tiroirs d'une commode, leur donnant 2½ pieds de longueur sur 1½ p.de largeur et 4 à 5 pouces de hauteur. Ces boîtes sans couvercle, remplies de fruits convenablement disposés, pourront néanmoins se fermer en les superposant les unes sur les autres, le fond de chacune servant de couvercle à celle placée au dessous d'elle. Ces boîtes peu dispendieuses vous permettront de placer une grande quantité de fruits dans un très petit espace, se prêteront facilement au déplacement qu'il en faudra faire pour la visite des fruits au moyen de poignées que vous adapterez à leurs extrémités, et soustrairont vos fruits aux changements de température que l'ouverture de la porte amènera dans le fruitier. J'ai pu par ce procédé conserver des pommes très délicates jusqu'en Mai et Juin.

Quand les fruits sont destinés à être présentés sans délai au marché, après les avoir laissé se ressuyer quelques jours dans une chambre bien aérée, comme il a été dit ci-dessus, au lieu de les transporter dans le fruitier, on les dispose de

suite dans les barrils ou boîtes qui doivent les contenir. Il ne faut pas que ces barrils soient trop grands, car les fruits se blesseraient par leur propre poids les uns sur les autres. On commence par mettre au fond du barril une couche de foin ou encore mieux de mousse sèche, puis on y dépose les fruits un à un, par rangs, ayant soin de ne laisser aucun vide qui pourrait leur permettre de changer de position, puis le barril une fois rempli on le couronne d'une nouvelle couche de foin ou de mousse ou au moins de papier brouillard, de manière à remplir tous les vides qui resteraient, puis on y ajuste le couvercle qui doit exercer une légère pression sur toute la masse. Si ces barrils sont déposés sur des wagons à ressorts, dans des chars de chemins de fer, ou sur des bateaux à vapeur, en ayant soin de ne pas les rouler sur le côté ou de ne pas les changer de bout, ils pourront être transportés à des centaines de lieues et n'être ouverts qu'après des 5 et 6 semaines, et cependant les fruits seront trouvés aussi sains et aussi frais que lorsqu'on les y aura mis.

Mais des fruits qu'on détache de l'arbre au moyen d'une gaule, qu'on transporte du verger à la maison dans des sacs, qu'on transvide ensuite dans des barrils sans aucune précaution, pour être transportés au marché dans des charrettes sans ressorts, ne demeureront pas ainsi 15 jours avant que la corruption ne commence à se manifester, d'abord dans les contusions et meurtrissures qu'ils auront reçues, pour envahir bientôt toute la masse. Aussi voit-on souvent les marchands redouter fort d'acheter ainsi des barrils fermés, de crainte de n'avoir en cela qu'une marchandise déjà avariée.

CONSERVATION DES FRUITS EN BOUTEILLES.

Outre les pommes et les poires que l'on con-

serve ainsi à découvert dans le fruitier, il est d'autres fruits plus délicats, tel que prunes, cerises, groseilles, etc. que l'on peut conserver pendant un temps plus long encore en les renfermant dans des bouteilles ou autres vases hermétiquement fermés. Voici à cet égard les 2 procédes que suivent généralement les confiseurs.

1° Faites cuire les fruits, comme prunes, cerises, groseilles, etc., dans un vase couvert, n'ajoutant d'eau que pour les empêcher de brûler, et un peu de sucre pour en relever la saveur. Lorsque les fruits seront bien cuits de toutes parts, alors au moyen d'une cuillet vous en remplissez vos bouteilles que vous avez eu soin de placer dans un vase rempli d'eau bouillante pour ne pas les exposer à se rompre en y introduisant les fruits tout chauds. Les bouteilles remplies. vous les fermez aussitôt avec un bon bouchon en liège que vous enfoncez avec force dans le goulot, et que vous recouvrez aussitôt d'une bonne couche de cire ou de ciment, puis vous les placez dans un lieu frais et sec pour ne les ouvrir que lorsque vous voudrez les consommer. Si l'opération a été convenablement suivie, vous pouvez garder ainsi des fruits d'une année à l'autre, et même bien au delà, en leur conservant toute leur saveur et leur fraîcheur.

On fait usage de bouteilles à large goulot qu'on nous vend uniquement pour cette fin. En faisant fondre 1 livre de résine avec 1 once de suif, vous avez un excellent ciment pour lutter les bouchons de vos bouteilles.

2° Prenez d s bouteilles comme ci-dessus, remplissez-les de fruits pas trop mûrs, prunes, cerises, framboises, etc., ajoutez par chaque bouteille 6 à 7 onces de sucre râpé ou de sirop clair; puis après les avoir fermées avec de bons bouchons, assujétissez ces bouchons au moyen de ficelle, et

placez vos bouteilles debout dans un chaudron, les entourant de foin de manière à ce qu'elles ne puissent pas remuer et se heurter par l'effet de l'ébullition, remplissez votre chaudron d'eau froide, sans toutefois la faire toucher les bouchons, et faites bouillir pendant 20 à 25 minutes pour cerises, prunes, etc., et 7 à 8 minutes seulement pour fraises, framboises, etc., puis laissant s'éteindre le feu, lorsque les bouteilles seront à moitié refroidies vous les retirerez pour en lutter ou goudronner les bouchons comme ci-dessus, puis vous les porterez à la cave pour les coucher sur le côté. Vos fruits se conserveront ainsi frais et savoureux pendant deux ans et plus.

DES FRUITS SECS.

De tous les fruits c'est la prune qu'on soumet le plus souvent à ce procédé de conservation. On donne aux prunes sèches le nom de *pruneaux*. Mais toutes les prunes ne sont pas également propres à faire des pruneaux, il n'y a que celles à chair ferme, à jus peu abondant, et qui paraissent fades à manger, parce qu'elles ne sont qu'acides, qui sont convenables pour cette fin. En France, le St. Julien, la Ste. Catherine, etc. sont les plus estimées à cet égard ; nous avons dans la côte de Beaupré une prune tardive qui se prête admirablement bien à la dessication ; aussi porte-t-elle vulgairement le simple nom de *pruneau*. Une femme intelligente de St. Joachim m'a fait goûter de ces pruneaux, qu'elle avait elle-même fabriqués avec cette prune, et qui après 2 ans de conservation ne le cédaient encore en rien à ceux que nous recevons de France, sinon que les fruits étaient plus petits.

Cueillez vos prunes parfaitement mûres, étendez les sur un seul rang sur des claies d'osier, en ayant soin d'écarter celles qui seraient véreuses,

ou encore vertes, et mettez les dans le four, après que le pain en a été retiré, pour les y laisser jusqu'à ce que le four soit refroidi, puis retirant les claies et retournant les fruits et les rapprochant, par ce qu'ils occupent alors beaucoup moins de place, vous chauffez de nouveau le four à peu près au même degré de chaleur, et vous y introduisez de nouveau vos claies. Si après ces deux cuissons vous remarquez en ouvrant les prunes, des parties molles près du noyau, c'est un signe qu'elles ne se conserveront pas et il faut les remettre une troisième fois au four. Généralement cependant deux cuissons suffisent pour obtenir la dessication convenable.

Des prunes ainsi séchées, renfermées dans des boîtes placées dans des lieux exempts d'humidité, se conserveront pendant des années.

Pour sécher les pommes, après les avoir fendues en 4 ou 6 parties et en avoir enlevé les pepins avec leurs enveloppes, on les enfile dans des ficelles pour les suspendre au-dessus d'un poële pendant 2 ou 3 semaines, ou bien on les fait passer de 3 à 4 fois par le four après qu'on en a retiré le pain. Les pommes dures et aigres sont celles d'ordinaire qu'on soumet à ce procédé.



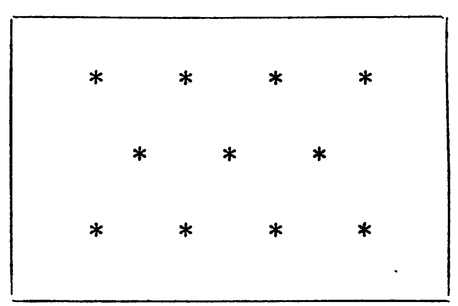
TABLE DES MATIERES.



FIN DE LA TABLE.

ERRATA.

Page 35. Le tableau des arbres en quinconces, pour laisser une égale distance entre chaque pied, aurait dû être disposé comme suit,



Page 64. Au lieu de **Rambor**, lisez : **Rambo**.

SOUS PRESSE ET PARAITRA PROCHAINEMENT

FLORE CANADIENNE

Ou description de toutes les plantes des champs, jardins et eaux du Canada ; donnant le nom botanique de chacune, ses noms vulgaires français et anglais, indiquant son parcours géographique, les propriétés qui la distinguent, le mode de culture qui lui convient, etc. ; accompagnée d'un vocabulaire des termes techniques et de clefs analytiques permettant de rapporter promptement chaque plante à la famille, au genre et à l'espèce qui la déterminent ; ornée de plus de quatre cents figures sur bois—par l'Abbé L. Provancher, curé de St. Joachim, Montmorency.

A VENDRE

A L'IMPRIMERIE DU SOUSSIGNÉ :

Traité Élémentaire de Botanique, par M. l'Abbé Provancher, 1 vol. in-12..........$0 40

Tableau chronologique et synoptique de l'histoire du Canada...................... 0 10

Blancs de toutes sortes, Cartes de visites, affiches, etc., imprimés à ordre,

No 2 RUE LAMONTAGNE, BASSE-VILLE, QUEBEC

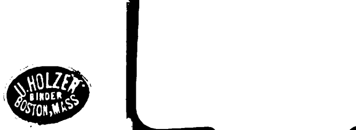
JOS. DARVEAU.

Pommiers, Pruniers, Cerisiers, Groseillers, Gadeliers, etc., à vendre à St. Joachim par

Ls. G. LACHANCE.




3 2044 103 116 117












3 2044 103 116 117

